J. J.

DISSERTATIO MEDICA DE POTU CHOCOLATÆ,

In alma Argentoratenſium Univerſitate

propoſita

à

MARCO MAPPO, MEDIC. DOCTORE ET PROFESSORE PUBLICO,

Solenniter Reſpondente

JOHANNE CHRISTOPHORO HUTH, Argentinenſi.

Ad d. 27 Menſ. Junij M DC XCV.

ARGENTORATI, Literis JOH. FRIDERICI SPOOR.

22

WELLCOME
LIBRARY
INSTITUTE

J. J.

§. 1.

MEdicorum, noſtro tempore, in noſtra & vicinis regionibus, nemo eſſe debet, & Curioſorum forſan nemo eſt, qui neſciat, Potum *Chocolatæ* eſſe ſpeciem illorum Potuum calidorum, qui in thermopoliis hodie publicis, æque ac Potus Thée & Caffé adornantur & miniſtrantur, ab Europæis paſſim laudantur, Medicis etiam in certis ægritudinibus commendantur non paucis. Indolem autem illius Potus, virtutem & proprietatem nullus intelligit, niſi qui exploratum habet, quid ſit pharmacum, quo liquor aqueus vel alius imprægnatus eſt, qui *Chocolata*, ſicut & pharmacum, ut infra dicetur, ipſum vocatur. Tanto magis Ergo Potus illius Naturam & Uſum & propterea Pharmaci quod illum imprægnat, quidditatem, originem, compoſitionem, ejuſque Ingredientium Virtutes & laudes & quæ ad hæc pertinent, operæ videtur pretium cognoſcere.

§. 2. Cum autem Nomen rei cujus tractatio ſuſcipitur, inſuper habendum non eſſe, eruditorum ſit conſenſus, de illo ipſo quæ præcipua ſunt, præmittimus. Barbarum autem eſſe Vocabulum *Chocolatl* vel *Chocolate*, nec hactenus inventum fuiſſe inter cultiores gentes, qui ſuo illud idiomati vindicare voluerit, convenit inter illos, qui aliquid de Pharmaco, ex quo famoſum potus genus conficitur, literarum

monumentis conſignarunt. Primi autores de nomine minus ſoliciti fuerunt. Ex recentioribus Dn. *Sylveſter Du Four*, (v. de hoc, quæ notavimus Diſſert. de Potu Café §.9.) Tractatu Gallico de Chocolata c.1. ſcribit, ſecundum quoſdam, quos tamen non nominat, Originem nomini dediſſe, ſtrepitum ſeu ſonum, quem edit ſui generis inſtrumentum, quo in vaſe idoneo, de quo poſtea, Chocolata comminuitur & aquæ ſuper igne admiſcetur, quem ſonum vel ſtrepitum utcunque refert pronunciatio vocabuli *Choco Choco*, ſcil. accommodatâ hac voce nomini Atte vel Atle, quod Mexicanis Aquam ſignificat: Cum in impoſitione nominum, rudes illi populi eorum maxime rationem habeant, quæ in ſenſus incurrunt, quod l. c. exemplis illuſtrat. Mera autem hæc eſt conjectura; Unde etiam improbabile ipſi non videtur, cum Cacao præcipuum ſit ingrediens Pharmaci, ex quo Potus Chocolata adornatur, ex *Cacao* & *Atle* quod, ut dictum, Aquam ſignificat, conflatum eſſe. An vero Americani nomen Cacao ita in Choco detorqueant, incertum etiam eſt. Dn. *de Blegny* Tractatu Gallico idiomate edito, cujus Titulus, *Le bon uſage du Chocolat* c.1. ſcribit, ſe audiviſſe vocem *Choco* Americanis ſignificare ſonum, ut *Chocolatl*, idem ſit ac Aqua ſonora vel ſonans. Sed certitudine quidem in his, quæ tamen levioris momenti ſunt, hactenus deſtituimur.

§. 3. *Caſpar Caldera de Heredia* Medicus & Philoſophus Hiſpalenſis, Tribunal. Medic. Magic; Tractatu de Potionum varietate, Sect. IV. c. 5. Nomen *Chocolate* primùm quidem operæ pretium exiſtimavit, magis Latinum reddere, quod Syllaba illa *Cho* ab idiomate Latino fere ſit aliena, non ſine applauſu nomen illud *Cyocolate* pronuntians: Deinde tamen ſatius eſſe duxit, nomen quamvis barbarum, toto tamen quaſi orbe agnitum & receptum, *Chocolate* nimirum, retinere, quam novam Indo-Latinam dictionem omnibus velle obtrudere. Terminationem tamen idiomati Latino accommodavit in ſuis ſcriptis, dum quaſi Neutrius Generis & Tertiæ Declinationis vox eſſet, illâ utitur, cum alii plures, qui Latino idiomate ejus faciunt mentionem, ſecundum

primam

primam Declinationem, tanquam Fœminini terminationem mutent, (*Chocolata Chocolatæ,*) quos ſequimur, quia uſus eſt, penes quem eſt lex & norma loquendi. *Nardus Antonius Recchus* qui Hiſtoriam Rerum Naturalium Mexicanam à *Franciſco Hernandez* in Indiis compilatam in volumen digeſſit, lib. II. c. 4. quod notati autores Chocolatam vocant, appellavit *Cacaotl*; forſan non minori jure. Minus autem recte dici Succolatam à Dn. *Schrödero* in Pharmacop. quem plures ſequuntur, notavit *Fridericus Hoffmannus* Clav. Pharmaceut. Schröderian, ad Caput inſcriptum de Succolata. Quæ *Linſcottus* & *Benzo* in Hiſtor. Ind. Occident. habent nomina, *Chuculate*, *Cacavate* ab aliis non facile uſurpata occurrunt, quæcunque tandem diſcrepantiæ ſit cauſa.

§. 4. Notatum autem nomen *Chocolata* & quæ parum ab hoc diſcrepant voces, modò ſui generis Potum calidum de quo acturi ſumus, modò Pharmacum ex quo ille adornatur, tum apud Rerum Indicarum Scriptores, tum uſu hodie etiam apud nos quotidiano, tum apud Rei Pharmaceuticæ Scriptores, tum apud eos qui peculiares tractatus de Potu Chocolatæ ſcripſerunt, notare, ſemel monuiſſe ſufficiat.

§. 5. Denominativum hinc formavit ſupra allegatus *Caſp. Caldera de Heredia*, quando loc. cit. ad quos Chocolatam adornandi miniſterium pertinet, aut magiſterio illoc e lebres ſunt, *Chocolatarios* vocat. Galli vas in quo conficitur, vocant *Chocolatiere.*

§. 6. Ut autem quidditatem Potus Chocolatæ repræſentemus, repetenda hic non videntur, quæ de Potus calidi natura, alibi dicta ſunt, ſed Pharmaci, ex quo cum Aqua vel alio idoneo liquore Potus ille adornatur, natura diligentius excutienda. Titulum interim Diſſertationis eſſe voluimus *De Potu Chocolatæ*, quia conſenſu autorum, ut ex dicendis apparebit, Maſſa Chocolata dicta, tum in rudimentis ſuis, tum in progreſſu, fuit præparata pro potu: quamvis tandem ſint inventi, qui forma ſolida illam ſumere mallent, aut admiſce-

re eandem Tragæis, Pani Saccharato biſcocto, nec non Marcio, variiſque cupediis Saccharatis, fidem facientibus Dulciariorum etiam apud nos Officinis. Confer Dn *Du Four* de Chocol. p. 378.

§. 7. *Antonius Colmenerus de Ledeſma* Med. Fac. Profeſſor in Eciſana urbe, (v. Ipſius. Præfat. ad Lectorem) ante quem præter *Bartholomæum Marradonem* Medicum Hiſpanum Marchenenſem, (qui tamen ex vulgi duntaxat narratione loqui videtur in Dialogo) de Potu Chocolatæ nemo ſcripſit, ait *Chocolatam noſtro idiomate diceremus Confectionem, in qua, præ cæteris quæ ad illam conficiendam congrediuntur, præcipuum veluti fundamentum priorem locum habet Cacacius. Confectionem* vocat, ſicut ſcil. Tabulas, Saccharum roſ. tabulatum, Morſulos, Rotulas & ſimilia, Confectiones vel Confectiones ſiccas dici receptum eſt; quamvis alias nominis alia etiam ſit ſignificatio. Differentiam petit à præcipuo ingrediente, Cacao ſc. Saltem non inepte.

§. 8. Dn. *Johannes Schrœderus* Pharmacop. Med. Chym. lib. IV. Claſſ. 2. c. 404. *Succolata,* inquit, eſt *Maſſa in placentas ſat craſſas formata, rubra ſaturate, friabilis, ſine odore, non abſimilis ſanguini Draconis, præterquam quod coloris ſit lucidioris.* Circa hanc autem Definitionem negari non poteſt, vel dari vel ſaltem formari facile poſſe, Maſſam in placentas ſat craſſas effingi aptam, ſaturate rubram, friabilem, ſine odore, non abſimilem ſanguini Draconis, quæ tamen Chocolata non ſit: adeoque ſive deſcriptionem ſive definitionem eſſe inadæquatam, & deſiderari in ea, qua ſpecificam ejus naturam magis determinent. *Maſſam* interim recte vocavit, eo ſenſu, qui Officinis Pharmaceuticis familiaris & in foro Medico receptus eſt, ſecundum quem notat certam conſiſtentiam, de qua uſus præcipue Tyrones reddit certiores; magis ſc. minuſve, ſemper tamen denſatam atque coactam. Qualis eſt atque dicitur Maſſa Pilularum, Maſſa ad fornacem, Maſſa pro Trochiſcis becchicis &c. Et Medicis Epar Uterinum dicitur Maſſa carnea; Rectius certe quam Recentiores Anatomici ſanguinem, qui in Syſtemate vaſorum Venoſorum & arterio-

ſorum

ſorum circumagitur, Maſſam vocant. Medicus quem introducit *Marradon* in Dialogo ait, vel Placentarum vel conſervæ formâ peti ex America, ubi Conſervæ nomine vel eadem vel non niſi reſpectivè mollior Conſiſtentia videtur notari.

§. 9. Nobis ſequens Circumſcriptio quidditatem illius repræſentare videtur. *Chocolata eſt Maſſa ex toſtis Cacao nucleis, additis interdum quæ ad hos virtute accedere videntur, Saccharo & Aromaticis quibuſdam, interdum etiam pretioſis fragrantibus adornata, ſaturate rubra, in Aqua, Lacte & ſimili liquore ſolubilis & potabilis, ad nutritionem, voluptatem, recuperationem ſanitatis comparata.* Maſſam recte vocari ex dictis elucet. Alteram vero Circumſcriptionis partem, petimus ab Ingredientibus, Accidentibus potioribus & Uſu.

§. 10. Ante omnia Ergò, quoniam Medicamentorum compoſitorum natura & virtus non melius intelligitur, quam ſi Ingredientium proprietates nobis revocamus in memoriam, noſtrarum partium eſt, ſingula pharmaca ex quibus Chocolata adornatur, cum ſuis virtutibus diligentius excutere; ea ſaltem, quæ non ſunt vulgaris notitiæ, quæque uſus familiaria nobis nondum reddidit: tanto magis quia ſimul hinc cognoſcimus, quibus non conveniat & quibus utilis eſſe queat illius uſus, & an Chocolata mereatur, quæ ipſi tribuuntur, elogia. Diligentius E. nobis non tantum *Cacao* natura ad inſtitutum noſtrum examinanda, qui fructus ſunt fundamentum & Baſis Compoſitionis, ſed &, miſſis reliquis, quæ omnibus qui in foro Medico verſantur, & reliquis tantum non omnibus uſu cognita,(ut ſunt,Saccharum Cinamomum Caryophylli aromatici, Moſchus, Ambra, Aqua Namphæ, Roſæ, ſemen Aniſi) reliqua Exotica quæ compoſitionem ingrediuntur, apud nos vero hactenus in uſum vel culinarem vel pharmaceuticū non ita recepta & paucis cognita ſunt, expendemus: qualia ſunt, *Piper Mexicanum, Siliqua Vanilla, Acbiota, Amygdalæ Americanæ, Avellanæ Americanæ, Flores arboris cujuſdam Mali Aurantiæ floribus aſſimiles, ſuaviſſimi odoris, Siliqua Tlilxochitl, Triticum Mays, Oreievala.* De horum

natura

natura paucis ad inſtitutum ut dixi, noſtrum agendum, dum reliqua quæ ab aliis etiam vel commendantur vel adduntur nominaſſe ſufficit.

§. 11. Quando Amygdalis aſſimiles Nucleos *Cacao* ut plurimum, *Caçavate*, *Cacavi*, *Cacaval*, rarius Mexicanis dictos, quos ad varias illi potiones, & ad confectionem Chocolatæ omnes, tanquam principale ingrediens adhibent, ac inde famoſum potum ejuſdem nominis adornant, Europæi modò Nuces, modò Nuculas, modo Semina, modo Fructus adpellant, loquendi toleramus conſuetudinem; tanto magis quia nominationis cujuſque ratiunculam aliquam poſſent afferre. Quæ autem illos fert arbor & ab iiſdem Barbaris *Cacavaquahuitl* communiter, *Cacavi* à quibuſdam vocatur, *à Nardo Antonio Reccho Cacavifera*, *Cacaofera* aliis inſcribitur, *à Caſparo Bauhino* in Theatro Botanic. appellatur *Amygdalis ſimilis Quatimalenſis*: *Melchiori Guilandino*, *Avellana Mexiocana cujus fructum Indigenæ Cacao appellant*.

§. 12. Rem quod attinet, *Carolus Cluſius* Exoticorum Animalium, Plantarum, Aromatum, Fructuumque curioſiſſimus indagator atque Scriptor, ſub initium adhuc hujus ſeculi, ſibi gratulatus eſt, cùm hujus tandem fructus compos fieret. v. Exotic. l. 2. c. 28. Circa medium hujus ſeculi Dn. D. *Schrœderus* cap. de Succolata, Cacao adhuc inter ea quæ paucis in Europa cognita, numeravit, particeps ejus factus à Dn. *Joh. Potrao* Materialiſta Francofurtenſi percelebri. Hodiernâ verò luce in Europa paſſim apud Aromatarios & Materialiſtas abunde proſtant & ad Compoſitionem Chocolatæ partim adhibentur, partim divenduntur; unde Senſibus & horum judicio hos ſubjicere poſſumus fructus, quorum alias figuram delinearunt *Carolus Cluſius l. c.* Dn. *Philippe Sylveſtre Du Four* in Frontiſpicio Tract. de Chocolata. *D. de Blegny* in Tract. cui Titulus *Le bon uſage de Chocolat*. p. 206. nuperrime Dn. *Pomet* Aromatarius & Materialiſta Pariſienſis. Vid. Hiſtoire generale des Drogues. lib. VII. c. 14.

§. 13. Quoniam autem inſtituti noſtri ratio non permittit, ut ex profeſſo de hoc fructu agamus, conſultum videtur

tur, Autorum illorum, ex quibus qui hodie de Cacao, occaſione recepti Chocolatæ Potus, multa faciunt verba, tantum non omnia ſolent haurire, adſcribere verba: tanto magis, quia alter alterum explicat, alter alterius dicta confirmat: &, quia dies diem docet, & quæ illi obſervarunt, acceſſiones quaſdam admittunt, in quibuſdam etiam illi diſſentiunt, Annotationes quaſdam, præcipue ubi argumentum ad inſtitutum noſtrum magis facit, ſubjungere, operæ videtur pretium.

§. 14. Sequuntur E. primo *Relationes* Autorum. *Benzo* qui, memorante *Carolo Cluſio* l. c. *Miles aliquot annis novi orbis provincias peragravit & memorabilia multa annotavit, quæ ab Urbano Calvetone Latina facta ſunt*, contentus fuit Fructum & arborem ita deſignaſſe. *In Nicaragua novi orbis provincia, Pomi quoddam genus peculiare eſt, Pyri noſtri ferme ſpecie, ligno interiore rotundo, nucis craſſitudine, & dimidio amplius, optimi & jucundiſſimi ſaporis. Arbor procera exiguis foliis veſtitur. Hiſpani cum primum provinciam illam ſubegerunt, propter uberrimam omnium rerum ibi repertarum copiam, illam Paradiſum Mahumetis nuncuparunt. Duo inter cætera fert hæc tellus, nulli præterea Indiæ regioni conceſſa, excepta Guatimala Hondurenſis provinciæ & Mexici finibus, totoq; novæ Hiſpaniæ tractu: Unum, Pavonum quoddam genus eſt, qui in Europam tranſlati vulgo Gallinæ Indicæ vocantur: alterum, quod Cacavate appellant, quod monetæ uſum illis præbet. Id fert arbor modicæ magnitudinis, quæ niſi calido loco, ſed opaco vivit. Nam ſimul ac ſole tacta eſt, contabeſcit. Itaq; fere in Sylvis, umbroſo & humido loco ſeritur; neq; id ſatis, ſed juxta ejus generis arborem, aliam editiorem plantant, quæ ſimul ac adoleſcere cœpit, ejus cacumen ita concinnant aptantq;, ut adulta ea arbor Cacavaten inumbret defendatque ab æſtu, ut ſolis radiis lædi non poſſit. Fructus amygdalarum ſpeciem referens, ſiliquis quibuſdam veluti cucurbitis includitur, craſſitudine & latitudine Cucumeris, annuo ſpatio matureſcit. Maturas eas ubi legere, excuſſum folliculis fructum ſuper floreis expaſſum ad ſolem exponunt, donec humorem exſudaverit.* Accuratiorem Deſcriptionem exhibent Viri Docti, *Joſephus à Coſta*, qui de rebus Novi Orbis ſcripſit librum, Matriti impreſſum 1610.

Libri quia pauciſſimi ſunt compotes, quæ ille annotavit, ita repetit *Johannes de Laet*, Novi Orbis ſive Indiæ Occidentalis lib. VII. c. 2. *De hoc fructu ita Acoſta. Cacao fructus minor eſt amygdala ſed compactior, totuſq́ non ingrati ſaporis, tanti non modo à Barbaris, ſed & ab Hiſpanis fit, ut inter ditiſſima commercia in Nova Hiſpania merito annumeretur. Nam cum ſiccior ſit fructus, diu conſervatur nec facile corrumpitur, & majores aliquot naves hiſce fructibus onuſtæ è Provinciis Guatimalæ ſingulis annis ſolvunt: & ſuperiori anno Pyrata quidam Anglus in portu Novæ Hiſpaniæ Guatulco, ſupra centum mille Cargas exuſſit. (loquitur de Anno 1588. quo Thomas Candiſius dictum portum inopinato ingreſſus, quadringentos ſaccos ſe combuſſiſſe prodidit.) Hiſce fructibus autem in hiſce provinciis paſſim utuntur pro nummis; Una quippe res quinq́, alia triginta, alia centum Cacais venundatur. Eoſdem & pauperibus in eleemoſynam erogant; ſed principalis uſus eſt in potu, quem ex illis conficiunt. Franciſcus Ximenez,* qui de viribus Plantarum & Animalium, quæ Medicinæ apud Americanos inſerviunt, Mexici ſcripſit 1615. cujuſque Annotationes de fructu Cacao Dn. *de Laet*, propter allegatam cauſam l. c. etiam refert, *Indigenæ* (inquit Ximenez) *harum Regionum ante Hiſpanorum adventum Cacao fructibus loco nummiſmatum utebantur, hodieque multis locis uſurpant. Ex iiſdem potum ſuum conficiebant vini ignari, licet non paucis locis vites, ſed ſylveſtres naſcantur. Eſt autem Cacahuaquahuitl, arbor magnitudine & foliis Aurantiæ, ſed majoribus. Herrera comparat Caſtaneæ frondibus; fructus illis eſt longus & ſimilis peponi, verum ſtriatus & rufus, qui dicitur Cacahuacintli: plenus ille Cacao nucibus, (quas ſupra exhibuimus) quæ diviſæ ſunt in duas partes æquales & bene compoſitas atque conjunctas, teneri nutrimenti, ſaporis inter dulcem & amarum medii, temperie nonnihil frigida & humida. Quatuor quantum potui obſervare, hujus arboris reperiuntur ſpecies. Prima vocatur Cacahuaquahuitl, quæ omnium maxima eſt & copioſiſſimos fert fructus. Secunda ejuſdem nominis, mediocris magnitudinis, frondes & fructus ferens longe minores. Tertia appellatur Xuchiacacahuaquahuitl adhuc minor, cujus fructus exteriori parte magis rubet, interiori cæteris ſimilis. Quarta omnium minima, ideoq́ Thalcacahuaquahuitl dicitur, i. e. humilis, ſive pumila Cacao arbor, quæ fructum*

fert

fert omnium minimum, licet colore nihil differat à cæteris. Omnes autem hi fructus eaſdem obtinent qualitates, & eoſdem habent uſus, licet poſtremus fructus potiſſimum in potionibus uſurpetur; cæteri commerciis magis ſunt apti. Ad has ſpecies referri quoque poteſt arbor quæ vocatur Quauhzapatlatli, verum longe major eſt arbor & majoribus foliis, fructuſq; illius qui durior eſt cæteris, loco amygdalarum ſumi poteſt, & prius toſtus utilis eſt ad tragemata; ad potiones plane eſt inidoneus. Naſcitur in regionibus mediocriter calidis, locis riguis & aquoſis; ſolent ex illius fructibus ſolis, ſine aliorum mixtione potionem conficere &c. Nardus Antonius Recchus, in Hiſtoria Mexicana ex *Franciſci Hernandez* Medici in Indiis præſtantiſſimi Relationibus, in ipſa urbe Mexicana conſcriptis adornata, lib.III.c.46. ita. *Arbor Cacavaquahuitl amplitudine & foliis mali Medicæ, longè tamen majoribus & amplioribus, fructu eſt oblongo, Peponi magno ſimili, ſed ſtriato & ruffo Cacavacentli nuncupato, ſemine Cacahuatl pleno, quod ſemen, ut diximus, Mexicanis pro nummo eſt, materiamq; potionis eidem genti gratiſſimè præbet. Subſtantia idem conſtat pulpa in diſpares diviſa particulas, ſed probe compoſitas inter ſe, tenerâ, multi nutrimenti, ſubamarâ ſubdulciq; & temperata natura aut paululum frigida atq; humenti. Sunt E. quas adhuc compererim, quatuor hujus arboris differentiæ. Prima Quauhcacavatl dicitur, omnium maxima & ampliorem ferens fructum; altera Mecacacavatl, quæ mediocri conſtat magnitudine, folia ac fructum ferens magnitudine à prædicto ſecundum: Tertia Xochicacavatl vocata, minor eſt ac minorem profert fructum, ſemenq; extra rubeſcens, intra vero cæterorum colore: Quarta omnium minima & ideo vocatur Thalcacahuatl ſeu humilis, pomum fert minimum, haud alterius, quam cætera genera, coloris. Quæ differentiæ omnes eadem pollent facultate atq; eoſdem uſus præſtant, licet poſtrema potionibus magis inſerviat, cætera verò nummis aptiores atq; commodiores ſint. Poſſet quoq; & Quauhpatlathli ad earum arborum genus referri; ſed amplior eſt arbor & ampliora folia fructuſq; & ſemina quæ dulciora quoq; ſunt cæteris, & pro Amygdalis poſſunt toſta aut ſaccharo condita edi & uſurpari, quanquam parandæ potioni ſint incommodiora. Naſcitur in calidis fervidiſq; regionibus, locis uliginoſis, aquoſis & humectantibus.* *Hiſtoria Indiæ Occidentalis* Part. V. l.2. c.16. ita.

Nicaraguam novi orbis provinciam, non uſq; adeo magnam, cum ſubegiſſent Hiſpani, propter inſignem quâ excellit fertilitatem uberemq; omnium rerum proventum, Paradiſum Mahumetis nuncuparunt. Peculiarem producit fructum Cacavate dictum, ex quo abundantem colligunt quæſtum. Arbor quæ hunc profert, modicæ eſt magnitudinis, in humidis & opacis ſaltem naſcens locis: quæ ſi Solis radiis nimium feriatur, contabeſcit: unde fere in Sylvis aliiſq; locis quæ apricanti minus proſtant ſoli, ſeritur. Juxta eaſdem alias editiores plantant, formâ Tiliis noſtratibus non diſſimiles, quæ, ſi adultæ, Cacavates inumbrant, ne quis Solis æſtus iis obeſſe poſſit. Fructus Amygdalarum ſpeciem refert, ſiliquis quibuſdam velut Cucurbitis incluſus, craſſitie tamen atque latitudine Cucurbitæ ſeminibus paulo major, annuo juſtam attingens maturitatem ſpatio. Maturas eaſdem ubi legere, excuſſum folliculis fructum ſuper ſtoreis expaſſum ad ſolem exponunt, donec omnem exhalaverit humorem. & Part. IX. lib. 4. c. 22. *Cacao fructus eſt arboris cujuſdam quæ multarum apud Indos ſuporſtitionum cauſa eſt. Amygdalas magnitudine ſua fere exæquat, craſſior paulo jucundique toſtus ſaporis. Habetur apud Indos non ſolum, verum etiam apud Hiſpanos magno in pretio, ut theſauri loco illum recondant & aſſervent Novæ Hiſpaniæ mercatores. Quod ſi ſiccatus ad ſolem fuerit, longo durat tempore, unde naves eo repletæ ex Guatimalæ Provincia advehuntur. Anno nonageſimo ſeptimo in portu Guatulco, novæ Hiſpaniæ, ejus ultra decem ponderum navalium millia combuſta fuere à Duce quodam Anglo. Moneta inſuper vicem implet hic fructus, quinq; enim Cacao rem quandam emere poſſunt; triginta pretioſiorem, centumq; rurſus aliam abſq; omni controverſia. Quin imo liberaliores qui ſunt, pauperibus pro Eleemoſyna diſtribuunt. Potum ex eo conficiunt Chocolaten nuncupatum. Antonius* Colmenerus de Chocolata Inda p.m. 9. *Adeo,* ſcribit, *exilis ac tenuis eſt arbor, quæ fructum hunc gignit, tamque torrida telluris iſtius eſt temperies, in qua naſcitur, ut, ne Solis æſtu conficiatur, alias ibi conſerere plantas neceſſe ſit, quæ ubi excreverint in arbores, Cacacium ſervent, ut è ſolo ſurgens nativo, ſub illarum ſe condat umbra. Porro fructus ejus nunquam Cœli inclementiæ expoſiti, nec ſine cortice proveniunt, ſed vel deni vel duodeni in cucurbitula quadam incluſi, quæ magnitudine, formâ atq; colore fi-*

cum

cum æmulari videtur. Quæ *Johannes Euſebius Nierembergius* Madritenſis Hiſt. Nat. lib. XV. c. 22. habet, quia de verbo ad verbum ſunt, quæ ſupra ex *Nardo Antonio Recchio* ſecundum *Franciſcum Hernandez* propoſita ſunt, omittimus.

§. 15. Ut Difficultates quaſdam tollamus, *Annotationes* ſubjungimus ſequentes. I. Picturas ſeu figuras vel Fructus totius, vel Nucleorum, vel etiam arboris, hic non addimus, quia inſtituti noſtri & ſcriptionis ratio hoc non poſtulat. Qui tamen his delectantur, Fructum integrum cum ramo arboris repræſentatum invenient ap. *Joh. de Laet.* Gallic. Ed. p. 237. *Olaum Wormium* in Muſæo. *Dn Du Four* in tabula præfixa Tract. de Chocolata. vid. etiam *L'Hiſtoire Naturelle & morale des Iles Antilles de l'Amerique.* c. 8. p. 87. Accuratior cæteris videtur figura, quam Dn. *Pomet* Mercator & Aromatarius Pariſienſis exhibet, in Hiſtoria generali Pharmacorum Gallico Idiomate nuperrime edita, quæ ex tabula, quæ ad unguem figuram foliorum fructuſque, tum integri, tum hiantis, oculis ſpectantium ſubjicit & apud Chriſtianiſſimi Regis Profeſſorem Botanicum celeberrimum Dn. *Pittonem Tournefort* inter plurima curioſa aſſervatur, deſumpta eſt. Nucleos ipſos pridem delineavit *Carolus Cluſius* l. c. Accuratius Dn. *de Blegny* de Choc. p. 206. Arborem utcunq; repræſentant *Nardus Antonius Recchus*, *Joh. de Laet.* l. c. Dn. *de Blegny.* p. 203. II. Qui paſſim Americanos integros harum arborum lucos colere tradunt, uti in Europa Vineta & Oliveta coluntur, non propterea negant, dari ſylveſtre etiam quoddam genus arboris, cujus fructus Cacao amarus & craſſus, ad potum ineptus, de quo infra. Sicut in Europa vitis vinifera ſtudioſè colitur, Sylveſtris ſeu Labruſca negligitur. Olea ſativa placet, Sylveſtris ſeu Oleaſter inſuper habetur. III. Quamvis major pars in eo conveniat, Americanos ad editiores quaſdam alias arbores *Atlinam* dictas plantare Cacaoferas, & quando adoleſcere hæ incipiunt, cacumina illarum ita concinne adducere & aptare, ut adultæ Cacaoferas inumbrent defendantque ab ardore Solis, ſicut mater externas injurias à ſobole arcet quantum poteſt, & hinc Matres Cacao ab Americanis nominentur, no-

tante Dn. *Du Four* p.m 313. Dominus tamen *de Blegny* l.c. p.201. vanam arbitratur perſuaſionem, quâ nititur Americanorum inſtitutum, cum Hiſpani non ſine ſucceſſu Cacaoferas aluerint in Viridariis, radiis ſolaribus quam maxime expoſitis, in Inſula Cuba. Fides ſit penes authorem, ex quo hoc habet experimentum. Veriſimile interim non videtur, Americanos tanto labore, tanto numero iſtas Atlinam ſeu proceriores arbores in gratiam Cacaoferarum plantaturos & lucos inde arte exſtructuros fuiſſe, ſi cultura Cacao umbrâ tam facile careret. Et cum adeo expreſſe obſervarint & tradiderint authores ad ardorem Solis arbores Cacaoferas contabeſcere & ejus æſtu confici, inſtantia certe prolata confirmatione opus habet. IV. Traditum eſt à nominatis autoribus & fama hactenus fuit, Fructus nucleos Cacao continentes maturitatem adipiſci ſemel in anno. Dn. autem *de Blegny* aſſerit, l. c. p.201. hodierna luce certo certius conſtare, Arbores Cacaoferas ſingulis annis bis fructum ferre, menſe nimirum Januario & Junio: fructuſque qui æſtate maturitatem adipiſcuntur, nobiliores eſſe quam qui hyeme. unde autem hac de re certior factus ſit, verbnm non addit; nec oculatum nec auritum teſtem nominat ullum. Eſt E. aſſertio nuda. V. Colorem tribuunt Fructui arboris in quo Nuclei Cacao reperiuntur, communiter ruffum. Nuperrime tamen Dn. *Pomet*. l. c. ſcripſit, fructum maturum ex arbore pendulum eſſe coloris ſuaviter lutei. An forſan ſe res habet ac in fructu etiam corticoſo Malo Granananato, quem rubeſcere & flaveſcere, ſecundum aliam atque aliam partem, dixeſris? Quid ſibi velit *Colmenerus* quando colore ficum æmulari ſcripſit, dubium manet, quia non unus eſt ficus color. VI. Quamvis autem maturitatem videantur laudare autores, in nucleis Cacao, tradunt tamen quidam, legi fructum ab Americanis, ſiquidem potui inſervire debeat, non omnino maturum, inter qnos *Bartholomæus Marradon* in Dialog. de Chocolata. & Dn. *de Blegny* p.m. 204. VII. Fructus hujus à cortice liberatos Nucleos Amygdalis comparant plerique; quidam notant, eſſe paulo craſſiores & bene quidem, ſenſu faciente fidem. *Paulus Zacchias* de Malo Hypochondr. lib. II.

c. 14.

c.14. Piſtaciam magnitudine referre. IIX. Quod numerum nucleorum Cacao uno in fructu vel uno in cortice communi attinet, *Colmenerus* equidem denos vel duodenos in cucurbitula quadam includi ſcripſit: alii autem recentiores, cæteris de numero tacentibus, numerant. 20. 30. 40. ut Dn. *Du Four* p.m. 314. Alii 20. 30. ut Dn. *de Blegny* p.m. 201. Alii 60. 70. 80. nucleos in uno numerari cortice tradunt, eo fere modo diſpoſitos, ſicut ſuo in cortice Grana Granatorum, ut Dn. *Pomet.* Cap. de Cacao. Sed difficultatem tollere videtur, quod majores & minores ſpecies inveniantur, unde alii Pomi, Pyri, Ficus, Cucumeris, Peponis majoris magnitudini æquantur, ut ex relationibus certiores facti ſumus. IX. Quatuor differentiæ ſeu ſpecies à *Franciſco Ximenez* ſecundum totidem ſpecies arborum enarratæ, à *Nardo Antonio Reccho* ſecundum *Franciſcum Hernandez* etiam, (quamvis barbara nomina paulo aliter ſcribat) propoſitæ, ab *Olao Wormio* (Muſæi. p.191.) Dn. *Du Four* (de Chocolata. p. 315.) & apud hunc à Dn. *Moreau*, confirmantur; & huc facit quod Dn. *de Blegny* l.c. p.m.206.207. quatuor ſpecies Cacao nominibus ita diſtinguit. *Gros noir, Petit noir, Gros rouge, Petit rouge*, quæ ſpecialius deſcriptæ apud ipſum videri poſſunt; & quod Dn. *Pomet* Hiſt. General. Pharmacorum ſuperiori anno Gallicè edita l. VII. c. 14. declarat, Quatuor ſpeciebus Cacao ab authoribus notatis, reſpondere quatuor ſpecies quæ Pariſiis & alibi in Officinis proſtant, quæ ſint 4. diverſarum arborum fructus: adpellari duas ſpecies nobiliores Gros & petit Caraque, à loco natali Nicaraqua: duas reliquas ignobiliores Gros & Petit Cacaos des Isles, quod ex Inſulis advehantur. Omnia hæc docent, ſuo modo verum eſſe quod *Marradon* ſcripſit, ſecundum magnitudinem Cacao in 4. ſpecies dividi & pro magnitudine fructus totius, numerum nucleorum poſſe eſſe alium atque alium, nucleos majores, minores: denique rem non exhauſiſſe *Antonium Colmenerum & Thomam Gage*, quando duas tantum ſpecies obſervarunt & tradiderunt: Bene autem diſtinxiſſe *Juanem de Barrios* Colonum Quatimalæ & *Caſparum Calderam de Heredia*, inter Cacao Quatimalæ

malæ pretioſius, quod colitur & *Soconuſco & Caracas* appellatur, & Sylveſtre quod amarum & craſſum, ad potum ineptum, aut ſaltem illum reddit amarum & ingratum. de de quo v. *C. Calderam de Heredia* l. c. p.m. 469. X. Qui dicunt Nuculas iſtas ſive Nucleos eſſe diviſos in duas partes æquales & bene compoſitas atque conjunctas, ſicut ſcil. in Amygdalis ſe res habet, oculati ſatis non fuerunt. Perſpicaciores his ſunt, qui dicunt, ſubſtantiam Cacao in diſpares diviſam eſſe particulas ſed probe compoſitas inter ſe; indicantque hi nobis, quod Dn. *de Blegny* l.c. in pictura deſignat p.m. 206. & verbis exponit clarius. Scil. Nucleos de quibus nobis ſermo, eſſe pingues, & ſi torreantur ad ignem, quantum ſatis ut pellicula abſcedat, ultro, ſiquidem moveantur, dilabi in particulas, quarum diſcrimina aliquo modo antequam hoc fiat, conſpicua, ut & in nucleo tranſverſim ſecto, ut cuivis periculum facienti apparet. XI. Saporem quod attinet, non videntur à vero aberrare, qui dicunt, Non ingrati nucleos eſſe ſaporis. Specialius illum exprimunt, qui ajunt eſſe medium inter dulcem & amarum: Plenius illum proponunt, qui dicunt eſſe medium inter dulcem & amarum, ita ut auſteritatis & adſtrictionis ſit particeps; Cum his idem dicunt, qui ajunt eſſe ſaporis medii inter ſaporem Amygdalarum dulcium & amararum. XII. Non videntur ſibi contradicere autores, quando nonnulli ſcribunt, quartam ſpeciem hujus fructus omnium minimam potiſſimum in potionibus uſurpari; alii vero primam maximam ad Compoſitionem Chocolatæ commendant inter quos Dn. *Pomet* quando l. c. ſcribit. *Le plus eſtimé de ces quatre ſortes de Cacaos, eſt le gros Caraque, principalement pour la Compoſition du Chocolat, qui eſt ſon principal uſage.* Illi enim videntur indicare quid communiter fiat apud Barbaros aut factum ſit, additâ inſtituti ratione, quod cæteræ ſpecies commerciis magis aptæ, quarta potionibus, non tantum Chocolatæ, ſed & Indorum aliis: Hi autem determinent, quæ ſpecies eligi debeat, in nobiliſſimæ Indorum potionis Chocolatæ compoſitione, ubi ſcil. optio datur. XIII. Quamvis in eo conveniant, nucleos

Cacao

Cacao ætatem ferre, & cauſa quare Monetæ vel Nummorum loco habeantur & theſauri inſtar aſſerventur, ſit, quod annoſus fructus bonitatem ſuam non amittat; attamen cautelam videtur admittere, quod Caldera de Heredia aſſerit, *Electius quod antiquius*. p. 471. b. 478. b. Cum enim aereæ, pinguis, oleoſæ naturæ ſit particeps, ut videbimus; ſi ſubſtantiam ipſam expendimus, fructus certè aerea pinguis portio, non adeo videtur terreſtri immerſa, ut non iſtius alteratio, & jactura tandem contingere queat. An nuclei bene exſiccati per integrum ſeculum ſint durabiles, quod aſſerit *Dr. Blegny* p. m. 204. hoc mihi quidem non ſumo determinandum. Satis tamen ſum certus, inferri in Europam interdum qui labem contraxerunt. XIV. Secundum ea quæ modo dicta ſunt, nulli dubitamus pro optimis agnoſcere, Cacao nucleos magnos, ponderoſos, non annoſos nimis, nigricantes foris, intus rubedinis non expertes, boni ſaporis. XV. Monetæ uſus ad inſtitutum noſtrum non pertinet, diſſerit tamen de eo inter cætera non ineleganter *Nardus Antonius Recchus* Rer. Med. Novæ Hiſpan. lib. III. c. 46. ad quem curioſum Lectorem remittimus. XVI. Omnem autem admirationem ſuperat, quod fructus iſti annoſi facti, rancidi non fiant, ſicut fructus cum quibus ratione oleoſitatis analogiam habent; cujuſmodi ſunt, Nuces Juglandes, Pineæ, Piſtacia, Avellanæ. quod ad arcana Naturæ hactenus pertinet, prærogativam autem hujus fructus probabiliorem reddit. XVI. Poſtquam dictâ ratione, fructus Cacao & qui inde paratur potus, ſemel Europæis placuit, hos quidem America illius magis magiſque, tandem abunde, per commercia fecit participes. Unde maximâ hodie quantitate invehitur in Portugalliam, Hiſpaniam, Galliam, Angliam, Germaniam. Hinc noſtra etiam in urbe, Mercatores qui pharmaca majori quantitate ad nos curant, inter cæteras merces, officinas ſuas fructu Cacao volunt eſſe inſtructas. Imo toſti etiam fructus farina, in panes diverſæ magnitudinis reformata, tranſmittitur: quæ annotatio eſt Dn. *Pomet* l. c. in fine, Atque hæc hactenus ad hiſtoricas Autorum relationes.

§. 16. Quæ autem *Qualitates* in Cacao emineant & quod *Temperamentum* ei tribuendum, prolixe non longe poſtquam innotuit, ab Hiſpanis atque Luſitanis fuit diſputatum, idiomate maxime illis proprio. Partem illarum diſputationum vide apud *Caſp. Calderam de Heredia* Tribunal. Medic. Tr. de Potionum varietate. Sect. IV. c. 6. Frigiditatem & ſiccitatatem manifeſtam, præter cætera, nobis indicant *Juanes de Cardenas* apud Calder. de Heredia l. c. quem hic accuratius de rebus illius Provinciæ, non Indorum tantum traditione, ſed ex propria docta ſua obſervatione ſcripſiſſe teſtatur. Has qualitates in ſua propria ſubſtantia terreſtri & melancholica, ſi ſuper alias fortaſſe dominatur, obſtruere, producere melancholiam, ac coctionem non tantum remorari, ſed ne fiat, cæteris alimentis obſiſtere. *Marradon.* p.m. 426. ſaltem Medicus, quem in Dialogo loquentem introducit. Rationes adfert, 1. quod nuclei Cacao, niſi alia admiſceantur, ſaporem habeant ingratum cum adſtrictione manifeſta, quam ob cauſam multi ab iis abhorreant. 2. quod refrigerando reficiat, nec inebriet. Frigidam & humidam temperiem, vel ſaltem temperiem quæ ad humidum & frigidum declinat, inſinuat nobis *Franciſcus Ferdinandez*, Regni Mexicani proto-Medicus, referente Caſp. Caldera de Heredia l. c. quia mirabiliter ſitim ſedat & in febribus acutis propinari poteſt: Et *Franciſcus Ximenez*, qui apud Joh. de Laet. l. c. refert, quod ſoleant Indi ex fructibus Cacao ſolis, ſine aliorum admixtione, potionem conficere & exhibere iis qui acutis morbis laborant: valde enim utilem eſſe ad calorem mitigandum, itemque iis, qui calida intemperie hepatis laborant. Ego ipſe, inquit *Colmenerus*, motus iis, quæ in Indiis fieri ſolent, cum illuc perveniſſem ægrotantiumque domus aëris calore ferventes percurrerem, aliquando hauſtum Aquæ petere ſolitus, vitales reſtinguendi faces gratia, Indorum ſuaſu, Chocolatam ſiti compeſcendæ convenientiorem bibi, ſæpiuſque id factum: leniebatur exinde ardens bibendi deſiderium; etiamſi jejuno aſſumſiſſem ventriculo, ſtomachi tamen vires refectas ſentiebam, Idem autem *Colmenerus* de Chocola-

colata Inda c. 2. frigidam temperiem Cacao inde declarat, quod omnes ſatagant illam aliorum, aromaticorum ſc. calore attemperare. Calidam & humidam ſenſuum fide probat *Caldera de Heredia* l. c. quod pars calida, humida, butyroſa, ſemper in hoc mixto prævaleat, ſi artis miniſterio comminuitur, & magnam partem in potulenta permixtione vertatur in ſpumam pinguem: deinde ratione, quod corpus humanum calidum & humidum ſi quicquam facile nutrit: cum non facile inſubſtantiam vertatur, ex Galeni ſententia, niſi quod naturæ valde conſociale. Temperatum quidam videntur pronuntiaſſe, quod nullus qualitatis exceſſus in eo obſervetur. ita *Colmenerum* accipit Dn. *Du Four*, & hunc Dn. *de Blegny*. Calculum ſuum his addere videtur *Paulus Zacchias* Medicus Romanus, quando Tr. de Malo hypochondr. l. II. c. 14. ſcribit. *Ego contrarium ſentio, ſemenq́ ipſum nullatenus frigidæ ſed temperatæ potius judico judicandumve cuivis id guſtanti & examinanti relinquo. Ita* Colmenerus. *Hinc*, inquit, *etſi verum ſit, Cacacium quantitate cætera excedere ingredientia, illius tamen partes frigidiores calidioribus coadunatæ retunduntur quodammodo, atq́ vimſuam priſtinam, remiſſam licet, videntur retinere. Unde enervatum partium ejus robur, tam ſedula illius contritione, quam reliquorum ingredientium caliditate, ſecundum vel etiam tertium attingente gradum, facillime ad mediocritatem inclinat.* Caliditas & ſiccitas non contemnenda quibuſdam eminere videtur, ſi multum aduſtionis ex toſtione accedit, quæ partes ſocias valde immutat, relicta etiam in illis ab igne penetrandi vi.

§. 17. Nos notamus hic 1. quod elegantiſſimus *Fernelius* inculcavit. l. 3. c. 4. *Variis modis temperati & intemperati notiones uſurpari, quibus qui involutas ambiguitates non diſtinguunt, neceſſe eſt in ſalebras incidere, operoſiſq́ nexibus implicari.* Temperatum ſimpliciter aut ad pondus ut loquuntur, dicitur in quo nullius elementi nulliuſque qualitatis exceſſus eſt. *Temperatum autem ad juſtitiam, ut loquuntur, quod quaſi Juſtitiæ ritu temperatum omnino eſt, quod generis ſui decoram illam & conſentaneam æquabilitatem eſt adeptum, ut naturæ ſuæ congruenter ſe*

 habeat.

habeat. Intemperatum, quod contrario modo ſe habet. Et ita quidem temperata nihil obſtat, quo minus alia calida, frigida, humida, ſicca dicantur, vel etiam Calida humida, Calida ſicca, frigida humida, frigida ſicca. Alia etiam ita vel aliter dicuntur abſolute, alia comparative, quo ſenſu animalia dicuntur calidiora vegetabilibus, Leo calidior homine, homo etiam calidior homine alio.

§. 18. Seminibus Cacao temperamentum ad pondus, non magis tribui poteſt quam aliis rebus. De Temperamento autem ad juſtitiam varias doctorum audivimus cogitationes & fluctuationes, modo eminentibus in illis his, modo illis qualitatibus, ut argumenta adducta demonſtrant. Comparative interim reſpectu v. g. Piperis, Zinziberis, Cubebarum, frigida dici nihil obſtat; reſpectu Cucumeris, Cucurbitæ, calida.

§. 19. II. Notamus Contradictionum & difficultatum hic non eſſe finem, niſi nobis revocemus in memoriam, quod pridem juſſit circa hanc quidem materiam *Colmenerus, Caldera de Heredia*, multique alii, Unum idemque pharmacum ex diverſæ naturæ conſtare partibus, & ſecundum diverſas partes, diverſos etiam, imo contrarios effectus edere poſſe, quod exemplo Rhabarbari, Chalybis, Lactis pridem inculcavit, *Galenus* lib. III. de Simpl. Medicam. Facult. c. 14. ubi ſequentia habet. *Reliquum eſt id, cujus ſubinde jam ante neceſſario mentionem quidem fecimus, verum abſolute nondum expoſuimus. Eſt autem iſtud, nempe omnia propemodum medicamenta, licet ſenſu ſimplicia adpareant, naturâ tamen eſſe compoſita: quin & ſubinde quoque adverſiſſimas in ſe continere facultates, nempe excernendi & ſiſtendi, incraſſandi & extenuandi, rarefaciendi & condenſandi, illinendi atq; abſtergendi, contrahendi atq; laxandi, cæteraſq; oppoſitiones univerſas, ut in ſequenti libro patebit. At mirum hoc videri minime debet in id genus facultatibus, cum uni & eidem medicamento vim calefaciendi & refrigerandi ineſſe appareat, aut exſiccandi & humectandi, aut tenuium partium & craſſarum. quippe niſi primæ efficaciſſimaque virtutes hoc pacto complicarentur, haud ſane quæ ex illis ſequuntur, ſimiliter complicata forent.* Atque ita quidem

dem Cacao nucleos, ut potui accommodantur, ſi diligentius examinamus, omnino cum *Colmenero, Juane de Cardenas* aliiſque authoribus, diverſas in illis agnoſcimus ſubſtantias, diverſarum qualitatum immediata ſubjecta.

§. 20. I. Frigidam & ſiccam, terreſtrem, quæ per ſe & ſine reliquarum conſortio in uſum internum admiſſa, obſtructionum mater fœcunda, quia craſſis terreſtribus humoribus materiam ſubminiſtrat: quæ oculis ſubjicitur, quando cæteræ partes ſunt ſeparatæ; quam lingua cognoſcit ex adſtrictione. II. Aëream calidam & humidam butyroſam copioſam. *Multum pinguis craſſiq́ humoris è Cacacio exſtillat, quod ipſe meis oculis in Indiis vidi, dum eundem ad aſperitatem oris uniendam colligerent feminæ,* inquit *Colmenerus.* & *Franciſcus Ximenez* ap. *Joh. de Laet. Fructus illi adeo pingues ſunt, ut facile Oleum ex illis poſſit exprimi.* Et *Juani de Cardenas* recentiores non contradicunt, quando ſcripſit. Illam (ſc. pinguem ſubſtantiam) magis elucere, cum ab igne ſartagine elicitur modica toſtione, quia ignis à terreſtris profundo ad ſuperficiem elicit butyroſam. Dn. *de Blegny* p.m. 212. ſcribit, Fructum Cacao ita pingnem eſſe, ut per expreſſionem facile effatu digna quantitas Olei extrahatur. Argumenta abundantis in fructu Cacao Oleoſitatis adducit etiam inde, quod dum maſſa Chocolatæ recens præparata chartis committitur, ut in placentas vel tabellas efformetur, non tantum propter unctuoſitatem illis non adhæreat, ſed & illas imprægnet, ut oleum quodvis aliud. Item quod Chocolata molleſcat in loco calido, ad calorem etiam manus eam comprehendentis. Item, quod ſi maſticetur, ſit medii ſaporis inter ſaporem Amygdalarum dulcium & amararum. quamvis aſperitas & adſtrictio quædam ſimul notetur. Quomodo pinguis illa oleoſitas Cacao ſe manifeſtet, quando ſubſtantia illius cum aliis ingredientibus in potu Chocolata diſſoluta eſt, inferius audiemus. III. Calidam & ſiccam, quæ magnam partem adventitia ab aduſtione, dum partes quaſdam ſocias aduſtio vehementer immutat, unde illæ penetrandi vim adipiſcuntur. IV. Frigida &

humida ſenſibus non ita obvia, nec mole nec virtute cæteris reſpondet. Nihil tamen quicquam aquoſitatis in eo eſſe, ut placet Dn. *de Blegny* p.212. aſſerere, non poſſum à me impetrare, ut credam. Si cultro chymico ſubjicias hoc ſubjectum, hanc partem etiam, ut cæteras diverſæ naturæ, clarius manifeſtabit. Et Mucilago quam urget Dn. *Blegny* illam ſuadet.

§. 21. III. Porro autem diſtinguendum arbitramur inter Nucleos Cacao recens exemptos ex recenti fructu, & vetuſtos annoſos, quos ad Chocolatæ compoſitionem magis laudant. Horum temperamentum calidius, illorum remiſſius eſſe, facile capimus, ſi nobis revocamus in memoriam Nucleos Nucum Juglandium recentes, ut palato arrident, Amygdalas recentes, & ſimiles fructus, qui utut maxime maturi, Caloris vix obſcura indicia produnt; repoſiti autem & ſicciores facti, ſatis evidentia, & olei copiam, accedente preſſione, exhibent inſignem. Ita enim Cacao etiam fructus recens, & multo adhuc magis immaturus, non tantum quicquid ineſt Oleoſitatis occultat, ſed & *quando* (verba ſunt *Colmeneri*) *mature ſcit in fructum, ſi præmanſus deglutiatur, ut mulierum in Indiis mos eſt, alvum obturat obſtructiones parit viſcerum difficillimas.* Si vero præmiſſa toſtione Cacao nuclei comminuantur, & terreſtris & pinguis ſubſtantia nova ratione uniantur, novus ſubſtantiæ modus conſurgit, dum partes oleoſæ ante magis depreſſæ, poſtquam ſemel emerſerunt, ſui magis ſunt juris; ſicut ſc. poſt expreſſionem Olei Amygdalarum dulcium aut amararum etiamſi magmati hoc denuo affundas, non eundem ſubſtantiæ obtines modum, nec eundem effectum, quem Amygdalæ pollicentur.

§. 22. Ut adeo, ſecundum ea quæ dicta ſunt, ratum nobis maneat, 1. Miſſo fructu Cacao recenti & multo magis crudo immaturo, vetuſtum toſtione reformatum, quacunque tandem ratione comminutum, oleoſum & pinguem, eſſe calidiorem & humidiorem non toſto. 2. Pinguem ſubſtantiam calidam & humidam, cum parte ſicciore & magis terreſtri, novo modo in præparatione conjunctam, videri poſſe, ab eo quod temperatum abſolute dicitur, parum abeſſe:

tanto

tanto magis ſi conferatur cum corpore noſtro, cum quo magnam habet analogiam, & propterea illud ipſum præ aliis nutrit: ſicut omnes ſcribunt, Cacao in potu præclare nutrire: & *Johannes de Laet*, refert, Incolas provinciæ de Tabaſco olim cibi parum aſſumſiſſe, multum autem potus ex Cacao ſolo parati hauſiſſe, & autor *Libelli de Chocolata ante aliquot anno Anglico idiomate editi* p. m. 21. ſcribit, certa obſervatione conſtare, plures tum Barbaros tum Chriſtianos per aliquot menſes vitam ſuſtentaſſe, maſſa ex Cacao & ſaccharo parata: ſeipſum magna quantitate manducaſſe nucleos Cacao ſine moleſtia: denique ſe audiviſſe, Dominum Boyle & Doctorem Stubbs aliquot libras Cacao ingeſſiſſe; unde colligendum, facile & cito in ventriculo digeri & diſſolvi. Quoniam tamen ipſa Experientia Americanos certiores fecit, potus ex Cacao ſolo paratos inſigniter refrigerare, (ut notatum) & ſagaciores inter illos, atque deinde etiam Europæos eadem docuit, ut conveniens naturæ hominis potus, ex bene præparato per toſtionem Cacao conſtituatur, aromata ſua natura calida adjicere, manifeſtum eſt nucleos Cacao non poſſe abſolute temperatos pronuntiari, ſed frigiditatis eſſe participes; quod non impedit, quo minus oleum præparatione per toſtionem ex profundo elicitum & exaltatum ſit calidum & humidum.

§. 23. Dn. *de Blegny* Tract. de Chocolat. p. m. 216. & ſeq. cum cæteris agnoſcit Copiam pinguedinis & Olei in fructu Cacao, ut notatum; exprobrat autem Dn. *Du Four*, & omnibus quos hic ſequitur, quod ſupponentes, omne Oleum potentia eſſe calidum, hinc concludunt, fructum Cacao oleoſum eſſe potentia calidum. Exiſtimat 1. Ipſos nunquam hoc dicturos fuiſſe, ſi cognoviſſent ut ipſe, fructum recens lectum eſſe venenum. 2. Ita infert. Quamvis oleoſa ſubſtantia in nucleis Cacao ſit manifeſta, quamvis etiam oleum illud ſit inflammabile, eſſe tamen illud expreſſum mucilaginoſum, ſicut Oleum Amygdalarum expreſſum, Papaveris, ſeminum frigidorum, quorum mucilaginoſa ſubſtantia multas habet particulas frigidas relaxantes;

tes; unde Oleum inde expreſſum adeo calidum dici nequeat: confirmari hoc ipſum, quod illud, ſi in loco humido reponatur, brevi in ſimplicem mucilaginem reſolvatur. 3. Inde etiam argumentum ducere ſatagit, quod pinguis & oleoſa ſubſtantia ex Cacao exſtillans, apta nata ſit ad curandum cuticulam mollium feminarum (allegat etiam Mexicanas) cum præcalidum oleum hoc non præſtaret. 4. Inde mucilaginoſitatem cupit probare, quod qui Chocolatæ uſum inter quotidiana habent, debili exiſtente ventriculo, ab eo lædantur omnes, mucilaginoſa ſubſtantia relaxante fibras ventriculi. 5. Confirmari arbitratur ſuam ſententiam, quod adeo facile & immediate ſubſtantia illa pinguis coeat cum ſaccharo, corpore ſcil. analogo, quod Phyſici Scholaſtici fruſtra ita calidum æſtiment, cum ſit ſubſtantia mucilaginoſa Cannarum frigiditatis particeps.

§. 24. Nos, quamvis forſan ſententia novitate nonnullis placuerit, vel placeat etiamnum, ratiocinia iſta non movent, ut mutemus ſententiam; quia illa quidem parum roboris habent. Nam quod primum attinet, reſpondeo vel ſermonem eſſe de proprie dicto veneno, vel de noxa à frigiditate. Si illud, mirum quod autores, qui circumſtantias minoris momenti annotarunt, hujus rei mentionem non faciant nec fecerint. Deinde male cohæret cum hac aſſertione, quod *Colmenerus* oculatus teſtis narrat: Scilicet, *quando Cacao matureſcit in fructum, ſi præmanſus deglutiatur, ut mulierum in Indiis mos eſt, alvum obturare, obſtructiones viſcerum parere.* Certe ſi venenum eſſet, mos non eſſet illis inhiare. Si poſterius; Non magis propter allegatam cauſam Cacao nuclei maturitatem adepti, annoſi facti, deſinunt eſſe calidi & humidi, quam Amygdalæ dulces, Nuclei Pinei, Piſtacia, qui fructus ante maturitatem noxium etiam ſunt alimentum; maturi recentes, Olei & caloris non ita manifeſta produnt indicia. Ad ſecundum ut reſpondeamus, ambabus manibus largimur, Oleum ex fructu Cacaos expreſſum eſſe mucilaginoſum, ſicut Amygdalarum, Seminis Papaveris, frigidorum, quæ appellantur, Seminum. Si vero diligen-

tius

tius examinamus mucilaginoſa olea, ad fortiorem preſſionem prodeuntia, negari non poteſt, heterogenea cum oleo prodire, ſicut in Oleo olivarum, ut fæces & amurca certiores nos faciunt. Sed ſedimentum hoc non obſtat, quo minus Oleum ipſum verum, ſit calidum & inflammabile. Hac ratione Oleum ex toſtis Cacao nucleis,non ſecus ac oleum Amygdalarum,arbitramur eſſe inflammabile, quia per omnia ei aſſimile, adeoque merito potentia calidum dici. Quod experimentum additum attinet, reſpondeo Experientiam quotidianam docere, Olea iſta expreſſa, ſi reponantur, rancida fieri; brevi in ſimplicem mucilaginem reſolvi, non docere. quando denique allegat Olea ex papavere, ex ſeminibus frigidis expreſſa, cum celeberrimo Dn. *Georgio Wolffgango Wedelio* ſtatuimus, *Etiam in Papavere, quod frigidum eſſe communiter ſtatuerunt Veteres ad unguem fere omnes, ut alia miſta habere in ſe partes heterogeneas, calidas, ſiccas, frigidas, humidas. Calidas particulas, tametſi à frigidis & humidis in virenti planta recentique opprimantur, luculentius tamen pereuntibus iſtis, ſe prodere & prædominio potiri, ubi reſolvuntur artis igne.* vid. Opiolog. c.10. Tertium Ratiocinium nil probat, niſi benignitatem oleoſæ Cacao ſubſtantiæ, quæ etiam in Oleo Amygdalarum dulcium notatur, ſi conferatur utrumque cum oleo Laurino, Amygdalarum amararum, Nucleorum Perſicorum, & multo magis adhuc ſi conferantur cum oleis ſtillatitiis, quæ mollem cuticulam urerent, propterea ad delinimenta cutis & curandam cuticulam ſunt inutilia. Illa autem ſubſtantiæ benignitas, cum caliditate illa potentiali ſtare poteſt. Ad Quartum Argumentum reſponſio petatur ex iis, quæ infra dicentur de Ventriculo. Ad Quintum repono Succum dulcem Cannarum Sacchariferarum, ſive ad inciſionem exſtillet, ſive elixatione medullæ & radicum paretur, mucilaginoſum primum eſſe, negandum non eſt: poſt iteratas vero depurationes, in ſaccharo mucilaginem frigidam prædominium habere, nulla indicia habeo. Non negandum Deinde Cacao nucleos præparatos & comminutos, ſi in mortario calido piſtillo tundantur, terantur, ſubigantur cum ſaccharo, huic facile aſſociari & coi-

re cum eo in unam maſſam: Sed qui quæſo probatur, propter mucilaginoſam Sacchari ſubſtantiam hoc fieri? Ejuſmodi Saccharum eſt ſubſtantia, quæ cum diverſiſſimæ naturæ ſubſtantiis facile ſe unit & miſcetur cum illis, cum calidis, frigidis, humidis, ſiccis, dulcibus, amaris, ſalinis, ſulphureis, ut exemplis Conſervarum, Juleporum, Confectionum Saccharatarum, Elæoſacchari, Ferculorum variorum, declarari poteſt.

§. 25. Quamvis autem tale fructus Cacao, ut ad potum Chocolatæ reformatur, temperamentum ſtatuamus, hoc tamen non obſtat, quo minus ad frigiditatem declinare dicatur, ſi rudiori tractetur arte, ſc. quâ particulæ oleoſæ toſtione vinculis ſuis non rite exſolvuntur. Hâc obſervata diſtinctione facile capimus, quod ſenſus, uſus & Experientia primos in America Obſervatores Europæos docuit: Scil. Potum ex Cacao nucleis crudis vel ruditer toſtis paratum, ſatiare & refrigerare corpus. v. *Benzon* apud Cluſium Exotic. lib. II. c. 28. nec non, quod *Johannes de Laet* annotavit, Indos ſolere ex fructibus hiſce ſolis, ſine aliorum admixtione potionem conficere & exhibere iis, qui acutis morbis laborant, valde utilem eſſe ad calorem mitigandum, itemque iis qui intemperie hepatis laborant, refrigerare & nutrire inſigniter: quod *Franciſcus Ximenez* ſcripſit. Temperie eſſe nonnihil frigida & humida: quod denique *Nardus Antonius Recchus* ex mente *Franciſci Hernandez* habet; Fructus illos temperatâ eſſe naturâ, aut paululum frigidâ & humenti. Tantum de Cacao.

§. 26. Quod *Chille ſeu Piper Mexicanum* attinet, notandum, hæc & plura alia nomina diverſis admodum plantis & fructibus tribui, quod forſan nonnemini hallucinationis fuit cauſa. Tribuuntur communiter Capſico noſtro, quod vulgo apud Nos Piper Hiſpanicum adpellatur & per Europam etiam, elegantiæ cauſa in hortis & ad paſcendos oculos, magnâ autem quantitate in Gallia circa Nemauſum in agris colitur, ut mercimoniorum partem conſtituat. Capſicum hoc, notante *Caſparo Bauhino* in Theatro Botan. appellatur

tur

tur etiam Siliquaſtrum, Piper Indicum, Peruvianum, Americanum: Aliis Mexicanum, Piper de Xamaica, Piper de Tabaſco. (v. *Caſp. Cald. de Heredia.* Tribun. Med. p. m. 470.) Braſilianum. Pimiento (v. *Barthol. Marradonem.* p. m. 435.) Ipſis Barbaris appellatur Chilli. (v. Eundem l. c. & *Nardum Antonium Recchum* Hiſt. Mexic. lib. V. c. 3. *Joh. Euſebium Nierembergium* Hiſt. Natur. lib. XV. c. 80.) Axi, (apud *Georg. Marcgrav.* & illos quos allegat *Bauhinus* l. c.) Gallis Poivre de France, Piment, Poivre rouge, Poivre de Guinée, Corail de Jardin. A Curioſis hodie Botanicis, Dn. *Paulo Hermanno* Medic. & Botanic. Profeſſ. Lugd. Batav. In Catalogo Horti Lugduno Batavi. Dn. *Petro Magnol* Doctor. Med. Monſpel. Prodrom. Hiſtor. General. Plantar. Tabul. 32. à Dn. *Pittone Tournefort* in Elem. Botan. ad Solani ſpecies refertur. Illa vero nomina Chille vel Chilli, Piper Mexicanum, Americanum, Piper de Tabaſco &c. etiam tribuuntur illi fructui, quem *Caſpar Bauhinus* appellat Piper racemoſum caudatum ex Guinea, *Ferrantus Imperatus* Neapolitanus, in Hiſtor. Natur. Piperis novam ſpeciem, *Carolus Cluſius* & *Linſcot.* Pimento del Rabo vocant. Deſcriptionem ampliorem Piperis Capſici qui deſiderat, vel ipſius Plantæ, quæ tamen jucundum mirâ ſiliquarum varietate, ſecundum magnitudinem, figuram, colorem, in hortis noſtris, imo ad feneſtras in fictilibus, ſpectaculum præbet, vel ipſius fructus, qui quotidie apud Materialiſtas & Aromatarios paſſim proſtat, evolvat *Nicolaum Monardem* apud *Carolum Cluſium* Exotic. lib. X. c. 54. *Nardum Antonium Recchum* ſecundum *Fr. Hernandez* Hiſt. Mexican. lib. V. c. 3. *Joh. Euſeb. Nierenbergium.* lib. XV. c. 80. *Georg. Marcgrav.* Hiſtor. Plantar. lib. I. c. 19. Pleniorem tamen cæteris & accacuratam tradidit. Rev. Pater *Gregorius de Regio*, Profeſſione Capuccinus in Comment. de Varietate Capſicorum, qui junctus eſt Curis poſterioribus *Caroli Cluſii*, & ab hoc Latinitate donatus. Piperis vero Racemoſi pleniorem deſcriptionem qui deſiderat conſulat *Nardum Antonium Recchum* ſecundum *Franciſcum Hernandez* lib. II. c. 5. quod inſcribitur de Xocoxochitl ſeu Pipere Ta-

D 2 baſci

baſci & *Dn. de Laet* lib. V. c. ult. qui notant, hoc piperis genus rotundum, vulgari non multùm diſſimile, ſeu grana fructus racemoſi arboris Xocoxochitl Indis dictæ, Piperis vicem ſupplere poſſe. De his notat *Carolus Cluſius* ad Hiſtor. Garziæ ab Horto l. 1. c. 22. *Tale piperis genus olim Antuerpiam invectum fuiſſe; Luſitanum vero Regem, metuentem, ne legitimum piper alterius invectione vileſceret, id amplius invehi, edicto vetuiſſe.* Certe inter merces Materialiſtarum communiter non reperitur. Diſcrimen hoc Plantarum & fructuum ut proponeremus, viſum neceſſarium, quoniam à quibuſdam per nomina hic video res confundi.

§. 27. Quando autem de Virtute & Efficacia hujus fructus noſtram promere ſententiam debemus, ante omnia in memoriam nobis revocamus, quæ bona fide ſupra laudatus *Gregorius de Regio* conſignavit, & à *Carolo Cluſio* facto periculo, confirmata ſunt. Ita ille. *Et hoc Piper Americanum tanta acrimonia præditum, ut exulceret & puſtulas excitet ubicunq; applicatur. Neq; ſolum id præſtat, ſed etiam ſiliquas tantummodo aperiendo & ſemen eximendo, adeo acris exhalat vapor, ut per nares penetrans cerebrum ſubeat, ut ex eo eliciat tantam eamq; lentam ac viſcidam materiam, ut admiratione dignum ſit; quin & guttur ingrediens tuſſim excitat, & adeo vehementem vomitum, ut omnia interna viſcera rejici debere videantur: Siliquas præterea & internas partes confringendo, ſternutamenta valde excitat, & manibus confractas tractando, tantam in iis inflammationem parit, ut aliquot horarum ſpatio aduri videantur, remediumq; petendum ſit ab aquæ frigidæ aut vini lotione. Hæc omnia ſum expertus, dum ſemen ex ſiliquis eximebam: quin imo in ignem conjectæ ſiliquæ gravem & tetrum excitant odorem, qui nauſeam & faſtidium adſtantibus provocat. Dum ſiliquæ aperiuntur, odorem quidem acrem & ſubtilem exhalant, qui deinde tamen in ſatis gratum reſolvitur. Breviter ſunt iſtæ Siliquaſtri ſiliquæ calidæ atque ſiccæ in quarto gradu vel etiam majore, ſi quis extaret: eam ob cauſam adurunt & valde exulcerant.* Quæ ſupra dixit de tenui evolante halitu, dum manibus ſolum verſatur, experientia ſua confirmat *Carolus Cluſius* l. c. & noſtrum ipſimet calculum addimus,

mus, qui diverſarum Capſici ſpecierum, quæ hortum noſtrum Academicum exornant, ſemina quotannis in ſcatulas ſuas reponentes, non ſemel, tacto incaute manu oculo vel labio, magnam nobis creavimus moleſtiam. De extremo quaſi caloris & ſiccitatis gradu & analogia, quam ratione ſaporis cum Pipere vulgari habet, convenit inter autores.

§. 28. His ſuppoſitis facile intelligimus 1. In rigore accipiendum non eſſe, quod *Nicolaus Monardes* Simpl. Medic, Hiſtor. c. 54. ſcribit *Capſici uſum eſſe, in omnibus, in quibus aromata ex Moluccis Inſulis & Calecutio delata commendantur, in eo ſolum differre quod illa multis aureis emuntur, hoc ſolâ ſatione adquiritur*: Sicut & quod *Guilhelmus Piſo*. lib. IV. Hiſt. Nat. Braſilienſ. c. 75. habet, quando ſcribit *Indigenæ, Luſitani & noſtrates, hac piperis* (ſcil. ſiliquoſi) *genera omnia Orientali piperi longe præferre ſolent, eaq; tum recentia tum exſiccata.* Nam vis & virtus & ſapor aſſimilis ei quæ eſt in pipere vulgari, Capſico tribuitur: mitiorem tamen eſſe illius naturam & magis benignam, minor, quacunque tandem ratione adhibeatur, probat vehementia & tolerabilior in exceſſu illius uſus læſio & noxa. 2. Mirum non eſſe, eos qui Capſicum commendare ſatagunt, de ejus correctione ante omnia eſſe ſolicitos. *Guilhelmus Piſo*, poſtquam virtutes illius, præcipue in intemperie viſcerum frigida corrigenda, languore ventriculi reformando, flatibuſque diſcutiendis laudavit, addit. *Tutius vero & jucundius hoc præſtat, ſi rite præparatum ciborum obſonia ingrediatur, quod fit aceto, cui integrum piper immerſum fuerit; tum quoq;, ſi in pulverem redigatur cum modico Salis Braſilienſis.* Dn. *Pomet* l. c. notat, cum ſaccharo miſcere, confectionemque inde parare nonnullos. Cujus ſupra fecimus mentionem Pater *Gregorius de Regio* ſcribit, non obſtante ſumma acrimonia, *Videri humanum ingenium rationem inveniſſe, qua ejus malignitas corrigeretur, ut in uſum recipi poſſet, ſine ullo incommodo, ad cibos condiendum atq; etiam pro medicamento uſurpari.* Modum præparationis ſingularis vid. l. c. 3. Omnem autem admirationem ſuperare, quod autores nonnulli tradunt, Chilli ſeu piper ſiliquoſum à Barbaris pro cibo ordinario uſurpari; manducari

ducari ab iis etiam crudum, ſicut apud nos raphani manducantur: & unam ſpeciem præ altera eligere in eſcam, & perſuaſum habere, copioſum corpori ſubminiſtrare alimentum: Condimentum vero ipſis eſſe quaſi univerſale, ad appetitum acuendum & ad commendanda fercula uſus quotidiani, adeo, ut nullam ſit reperire menſam ſine Chilli ſeu pipere ſiliquoſo. vid. *Nardum Antonium Recchum* ſecundum *Hernandez* lib. V. c. 3. *Georg. Marcgravium.* Hiſt. Plant. lib. I. c. 19. *Joh. Euſeb. Nierenbergium* Hiſt. Nat. lib. XV. c. 80. *Guilhelmum Piſonem.* lib. IV. c. 75. Dn. *Pomet* Hiſt. gener. Medicament. lib. IIX. c. 7. Incredibilia illa mihi (quamvis de Barbaris & ferocibus hominibus dicanur,) viderentur, niſi etiam apud nos quoſdam pipere & piperatis delectari viderem, quæ partes oris urere, facto periculo alii clamitant. Probe igitur, notandum quod notati autores addunt, Qui ſive nutrimenti ſive condimenti loco, illo immodice utuntur, quod ſæpiſſime accidit, pœnas luere, graviſſimis corripi morbis, dum modo renes, modo hepar, modo cerebrum inflammantur, abſceſſus interni ſuboriuntur, doloribus hypochondriacis cruciantur. Hinc 4. quando *Carolus Cluſius* lib. 10. Exotic. ad Cap. de Capſico *Nicolai Monardÿ* ſcribit *Totius Caſtellæ incolas, illo uti per totum annum, cum virente, tum ſicco, pro condimento & pipere; & in Moravia apud vulgus eſſe in frequenti uſu,* fas nobis fuerit, ſuſpicari, præparatione reformatum in uſum culinarem admitti.

§. 29. Tertium apud nos fere inuſitatum ingrediens eſt *Vanilla*, apud Hiſpanos, *Bainillas* dicta, ut notat *Caſp. Caldera de Heredia* l. c. Vanilla autem Hiſpanis eſt Vaginula, cui illa non diſſimilis. Galli retinent nomen mutata terminatione & vocant *Vanille.* Indis dicitur *Tlixochil vel Tlixochitl.* apud eundem *Calderam* l. c. *Mecaſuchil Colmenerus* vocat, & faciunt ejus mentionem etiam recentiores Dn. *du Four.* Dn. *de Blegny.* Dn. *Pomet.* l. c. Sunt autem Fructus plantæ cujuſdam volubilis Mexicanæ quæ *Mecaxochitl* appellatur Barbaris, Hiſpanis *Campêche.* vid. *Blegny* p. 221. (quamvis nonnulli Vanillas Mecaxochitl contradiſtinguant, inter quos

Colmene-

Colmenerus p. m. 21.) cujus figuram & deſcriptionem exhibent *Nardus Antonius Recchus*, ſecundum *Fr. Hernandez*. lib. V. c. 13. *Johannes de Laet* lib. V. c. 4. *Joh. Euſeb. Nierenbergius* lib. XIV. c. 66. Sunt autem fructus illi, notante *Cald. de Heredia, veluti vaginulæ oblongæ tenues & teretes, & ſubnigri coloris, ſemine minutiſſimo turgentes, uti ſemina Sinapi, odoris ſuaviſſimi & aromatica fragrantiâ penetrantis. De Laet* ait *eſſe Siliquas longas anguſtas & quaſi rotundas, odore Balſami Novæ Hiſpaniæ. Paulus Zacchias* de Malô Hypochondriaco lib. II. c. 14. ait *ſunt baculi longi, anguſti, ſubtiles, coloris fulvi, odoris balſamici, ſaporis acris*: quæ circumſcriptiones ſenſuum fide etiam apud nos confirmantur; ſi modo excipias, quod non appareat, quo jure illi fructus teretes dicantur, aut quaſi rotundi, aut baculi? Forſan hoc referas ad recentes, cum, quæ ad nos importantur, depreſſæ & in ſe coactæ ſint omnes. *Fructus Piperi longo* (quod teres eſt,) *perſimilis eſt*, ait, *N. A. Recchus* ſecundum *Hernandez* l. c. Operæ porro pretium eſt, notare quod annotavit Dn. *Pomet*, Mexicanos hoſce fructus, poſtquam in umbra rite exſiccati ſunt, inungere oleo quodam, ne nimis exſiccentur aut rumpantur: ita durationi accommodatos in faſciculos adaptare, numero 50. 100. 150. & in Europam tranſmittere: Dari quoque inutiles, ex quibus balſamum ante fraudulenter collegerant Mexicani: Magnates in terris iſtis admodum delectari fructu illo, propter ſuavitatem odoris ſingularem, & in uſum Chocolatæ. Cum quibus tamen obſervationibus conciliari non poteſt, quod Dn. *de Blegny* p. m. 232. refert. Dominum *Ovel* quem nominat, qui multas terras & opes poſſidet in Inſulis ubi Chocolata valde in uſu eſt, certiorem factum fuiſſe, per quoſdam Hiſpanos Mexicanos, Vanillas virentes adhuc & recentes eſſe ſine odore, & ſiccatas nullum ſuavem odorem ſpirare, niſi qui arcana quadam præparatione ipſis conciliatur. Denique notandum etiam, Vanillas de quibus hactenus, differre à Campeſtribus, quæ fœniculi odorem ſpirant & laudantur à *Colmenero*. p. m. 12.

§. 30. Quod eminentes in Pharmaco hoc qualitates primas, ut vocant, attinet, omnes uno ore agnoſcunt in eo

eximiam

eximiam caliditatem & ſiccitatem: porro autem, partim ratione duce, partim Experientia Magiſtra *Nardus Antonius Recchus* ſecundum *Fr. Hernandez* aſſerit, gratum Chocolatæ conciliare ſaporem, cor roborare, ventriculum calefacere, oris halitum commendare, craſſos lentoſque humores attenuare, adverſari venenis, Iliacis ac Colicis conferre, Urinam evocare, menſtrua ac partus mortuos trahere, cum Tlilxochitl vivos accelerare, obſtructa reſerare, frigora & ex iis ortos dolores tollere, rigoribus febrium opitulari & alia ſimilia his præſtare juvamenta. Confer *Caſp. Calder. de Heredia* l. c. Inprimis autem Ventriculo hanc Medicinam valde eſſe accommodatam, eumque roborare volunt traduntque plures, ut notat etiam Dn. *Pomet* l. c. Unicus, quantum ſciam, *Colmenerus* ſcribit, habere vim laxandi alvum, ideoque ex eo prævium medicamentis poculum concinnare Indos.

§. 31. Quod *Achiotam*, ut Latina terminatione ſcribunt, attinet, Barbarum nomen *Achiotl* tum pharmaco, quod hoc nomine, hodierna luce, etiam apud nos proſtat, & in Chocolatam à nonnullis recipitur, tum fructui unde paratur, tum arbori quæ fructum illum fert, commune eſt, ut videre eſt apud eos, qui horum deſcriptiones nobis tradiderunt. Arboris Achiotl alia, quibus effertur, nomina barbara vide apud *Joh. de Laet* lib. V. c. 3. *Caſparus Bauhinus* appellat *Arborem Mexicanam fructu Caſtaneæ Cocciferam*. lib. V. Theatr. c. 41. & ſuſpicatur eſſe *Julij Caſaris Scaligeri Arborem finium regundorum, quia in fructu coccos, quo ad picturas utuntur & in tabellis pictis, cum literas non habeant, agrorum facies fineſq; prædiorum ſervant*, *Cluſio* etiam eo inclinante. Pharmacum Barbaris non tantum *Achiotl* ſed & *Uruco*, hinc Gallis *Roucou*. Belgis vero *Orleane* appellatur. vide *Pomet* l. c. Arborem cum fructu deſignarunt & deſcripſerunt *Franciſcus Ximenez* apud *Joh. de Laet*. l. c. *Nardus Antonius Recchus* ex mente *Franciſci Hernandez* lib. V. c. 41. *Johannes Euſebius Nierenbergius* lib. XV. c. 48. Fructum echinatum exhibuiſſe *Cluſium* Exotic. lib. III. c. 19. notavit *Johannes Terentius Lynceus* ad *Fr. Hernandez* l. c. Specialius his, additis plurimis circumſtantiis eandem arborem

cum

cum ſuo fructu deſcribit, & figuram fructus proponit Dn. *Pomet*, (v.Hiſt. Gener. des Drogues. lib.IIX. c.8.) qui fructus ipſius particeps eſt. Illud ſaltem in uſus noſtros notaſſe operæ pretium videtur, in fructu notato eſſe granorum coccinea tinctura conſpicuorum ordines, ex quibus Achiotl, ut ad nos importatur, adornatur. Si denique ſpecialius quæritur quid ſit Achiotl, non omnium plane eadem eſt ſententia. Dn. *Pomet* refert l. c. Americanos cum certo quodam oleo tincturam ex granis Achiotl paratam miſcere, & hoc eſſe famoſum illud pigmentum corporum illorum: Europæos miſcere cum oleo Lini in mortario & hinc formare maſſam in varios uſus: Alios contentos eſſe, in mortario grana contundere ſine oleo; hinc ex maſſa formare tabellas in uſum pictorum: Addit vero, ſe à quodam Dn. *Roſſeau* certiorem eſſe factum, Grana coccineo colore prædita, contundi in mortario, aut ſuper lapide quodam, hinc conquaſſatam maſſam conjici in vas aqua plenum & eadem dexteritate, qua apud nos Amylum paratur, adornari Achiotl, quod tabellarum forma exſiccatum ad nos tranſmittitur. *Franc. Nierenbergius*, *Fr. Hernandez* & ex eo alii, modum præparationis ita deſcribunt, ut fæculam eſſe, ex deſignatione quivis in Medicamentorum præparatione non hoſpes, intelligat. Hinc nulli dubitamus cum illis aſſerere, Achiotl, ut cum artis pharmaceuticæ Magiſtris loquamur, eſſe Fæculam, certi, non eſſe *lignum ſanguinei coloris inſtar Santali rubri*, quod tamen aſſeruit *Paulus Zacchias* de Malo Hypochondriaco lib.II. c. 14.

§. 32. Dn. *de Blegny* (p.m. 222.) ait eſſe Succum inſpiſſatum notatorum Granorum: Exempta enim ex fructu grana contundi & conquaſſari, hinc torculari ſuccum exprimi, hunc ad evaporationem in loco calido reponi, inſpiſſari ad conſiſtentiam paſtæ, quæ in diverſas formas aptata, proprie ſit id, quod vulgo Achiotl appellamus. Dn. autem *Pomet*, hunc falli & fallere notat. quia I. certum ſit, ad eum modum parari ſicut Amylum, qui diverſiſſimus eſt ab Exſiccatione Succorum expreſſorum, 2. quia materia quæ tin-

ctura

ꝿuram dat, mollis ſit lanugo, ſubrubra, grana ambiens, quæ non ſeparabilis niſi aqua accedente, & dexteritate, eorum qui amylum parant, pari. Si Dn. *de Blegny* probaſſet effatu dignam quantitatem ſucci profundere grana illa, facile à me impetrarem, ut crederem, forſan utroque modo parari, quia ſcil. ſuccus ille, radicalis iſtius tincturæ, quæ eſt in ſubrubra molli lanugine, eſſet omnino particeps; quamvis inter ſuccum illum inſpiſſatum & fæculam, magnum eſſet diſcrimen.

§. 33. De uſu quem præſtat Pictoribus aut etiam aliis Artificibus, conciliando gratum rebus colorem, dicere nihil attinet. Qualitates vero eminentes illius & virtutes Medicas quod concernit, *Franciſcus Hernandez* frigidam ordine tertio, ſiccam & adſtrictionis participem pronunciat lib. III. c. 41. *Fr. Ximenez* l. c. ait, eſſe refrigerantis naturæ, uſu interno & externo: præcipue cum aliis ejuſdem naturæ refrigerare, attemperare ardorem febrilem, prodeſſe in dyſenteria, admiſceri potionibus refrigerantibus, & hoc nomine miſceri cum Cacao contemperationis gratia, & ut ſaporem ſuavem & colorem gratum illi conciliet. Ejuſdem ſententiæ eſt *Johannes Euſebius Nierenbergius* l. c. Aliter non tamen melius ſentire videtur C. C. *de Heredia* l. c. quando ita. *Tertium frigiditatis gradum poſſidere, non aſſentior. imo illud judico temperatum, partibus calidis & frigidis æqua lance libratis: quod etiam colligitur ex iis quæ ſequuntur; quia partes aëreas habet, deobſtruit, provocat menſes & ſudores, quod cum frigiditate in tertio non compatitur, licet in partibus diverſis; in quo etiam conveniunt Doctores Juanes de Gardenas & Barrios & alij hujus ſeculi Viri, ut ipſi etiam conteſtantur: nam illæ actiones non ſunt Medicamenti in quo illa dominatur frigiditas, ſed calor per partes diſtribuitur; quod etiam facile ex alia actione colligitur, ſi eiſdemmet autoribus adhibenda fides, qui affirmant, quod renum lapides frangat & eos & craſſos humores in vias urinæ ut exeant, compellat. Illud tamen advertunt, ut in moderata quantitate aliis miſceatur, dum coticula tophacea conteritur, aut ligneo inſtrumento permiſcetur, ne reddat inſulſam potionem, aut pravi alterius ſaporis.* Opinionem

Licen-

Licentiati *Robles*, qui Achiotl æſtimavit calidum in tertio & humidum in ſecundo, Idem Dn. *Caldera de Heredia* l.c. tanquam omni fundamento carentem rejicit, additque, *ſi ex tactu velimus judicare eſt ita inſipidum Achiotl, ut potius de frigiditate ſit ſuſpectum: nam nec mordet ñec calefacit; ex alio principio ſui calorem præbet: præterquam quod hic Autor apud Peruanos ſcripſit, non apud Mexicanos, quibus potius hac in re credendum, utpote in Provincia quæ veriorem hujus ingredientis fecit experientiam; & nobis certe videtur, quod falſa Indorum traditione errat, non exacto veritatis examine.* Adeoque errare non videntur qui frigidum & adſtrictionis particeps pronuntiant, quamvis forſan tenues aperiendi vi præditas particulas adjunctas habeat, ſicut talia plura occutrunt.

§. 34. Quas *Marradon*, *Colmenerus* aliique in Compoſitione Chocolatæ *Amygdalas* commendant, Dn. *Du Four* p.m. 338. & Dn. *de Blegny* p. 223. arbitrantur non eſſe Amygdalas multiplici uſu omnibus cognitas, ſed Amygdalas Indiæ occidentalis, quæ ſecundum *Joſephum à Coſta* Hiſt. Natur. l. IV. c. 29. appellantur Amygdalæ ex Andes, Regione Regni Peru; & ſunt nuclei fructus cujuſdam arborei, in illo copioſe aggeſti, quorum ſinguli æquant magnitudine tres Amygdalas Caſtiliæ, quarum ſaporem referunt, niſi quod parumper aſperiores, oleoſitate alias illis aſſimiles. vid. Part. IV. Indiæ Occident. l. IV. c. 26. *Caſpar. Bauhinus* appellat in Pin. Amygdalis ſimiles cortice ſpinoſo. Sicut autem veriſimile eſt, in India Occidentali in Compoſitionem Chocolatæ receptos fuiſſe fructus notatos, ita probabile qui primi compoſitionem Chocolatæ, ut illa inter moratiores gentes recepta fuit, publici juris fecerunt, Amygdalas Caſtiliæ & ſimiles æque admiſiſſe. *Paulus Zacchias* de Malo Hypochond. lib. II. c. 14. Priores illas vocat Aianzoli, cujus vice Amygdalæ Ambroſinæ recipi poſſint.

§. 35. Nec aliter ſe res habet *de Avellanis* Americanis, quas *Chriſtophorus à Coſta* libr. Arom. c. 18. & ex hoc alii deſcribunt. *Paulus* autem *Zacchias* Mecacuce, Semen avellanam nucem repræſentans vocat. Neque enim video, (quod

aſſerit Dn. *Du Four* (de Chocolat p.m. 345.) *Antonium Colmenerum* præciſe requirere Americanas. Verba ejus ſunt p.m. 13. *Neq; reprehenderim eos, qui Amygdalas Nucesq; avellanas adhibent: meliores enim Maico Pancoiq; ſunt.*

§. 36. Dn. *Moreau* in Annotationibus ad *Colmenerum* de Chocolata, inter omiſſa ab hoc notat eſſe *Flores arboris cujuſdam, lachrymam fragrantem, ſtyracis inſtar, eructantis, Mali Aurantiæ floribus aſſimiles, ſuaviſſimi odoris quos alii in compoſitionem Chocolatæ recipiunt.* Verba ejus vide apud Dn. *Du Four* Tr. de Chocolat. ſub finem cap. I. p.m. 352. Sed iſtorum quidem florum nos hactenus non ſumus compotes; imo cujus in ſpecie Arboris ſint, hactenus determinatum non eſt: & tantum non apud omnes, qui de Chocolatæ compoſitione ſoliciti fuerunt, altum de illis ſilentium.

§. 37. De Tritico *Mays*, quod Mexicanos admiſcere Chocolatæ, ſecundum relationes Peregrinatorum fama eſt, id ſolum notamus, illud aliud non eſſe, quam quod noſtris Frumentum Turcicum vocatur, quod ſemel importatum in Europam copioſe in hac plantatur & feliciter provenit, adeo ut jam vulgaris notitiæ & multiplicis apud pauperes ſit uſus. Dn. *de Blegny* equidem in dubium vocare ſatagit, an *Mays* ſit noſtrum Frumentum Turcicum, quod illud ſemper ſit caloris eleganter lutei, Frumentum vero noſtrum Turcicum nunquam accedat ad hunc colorem. Verum hic ſenſus facit fidem, ut non ſit opus rationibus.

§. 38. Quod denique *Oreievala* Hiſpanis dictos flores attinet, quos etiam Flor de la Oreia, notante Dn. *Du Four* vocant; Mexicanis autem Xochinacaztli dicuntur, ſicut & arbor quæ illos profert. quod nomen idem Dn. *Du Four* paulo aliter ſcribit Xumichacutzli & Huchmacutzli. (incertum cujus autoritate.) De illis *Nardus Antonius Recchus* ſecundum *Franciſcum Hernandez*, præter figuram hæc habet. *Xochinacaztli ſeu Flos Auriculæ longis & anguſtiis foliis, virore exaturato tinctis & è pediculo veluti marcido propendentibus in inferiora. Flores in folia diviſos, internâ parte purpuraſcentia, externâ herbacea, auricularum pene formâ, jucundo odore. Naſcitur in calidis regionibus, nec quicquam*

est

eſt frequentius in Indorum Emporiis invenire, aut majori habitum in pretio quam flos. Celeberrima potioni gratiam ſummam concilians ſuavemq; odorem & ſaporem & ſalubrem quandam naturam potioni addens, calida ordine quarto eſt temperiei: ſicca fere tertio. Ex aqua namq; devoratus flatum dicitur diſcutere, pituitam extenuare, ventriculumque frigentem aut debilem atque etiam cor calefacere & ſtabilire. Johannes Terentius Lynceus in Notis addit. Fructus hujus arboris eſt ſiliqua longitudine ſex Unciarum, craſſus vero Unius digiti: Semina intus ex mutua compreſſione ſunt anguloſa, ſuntque coloris ſanguinei. *Colmenerus* de Chocolat. c.1. p.m. 15. ſcribit. Vixacaxtei, quæ idiomate noſtro Oreivele dicuntur, ſunt flores aromaticum, calidumque exhalantes odorem. Dn. *Du Four* & Dn. *de Blegny*, eadem habent, quæ allegati autores. Arboris ramum cum foliis & floribus, addito fructu in pictura, vid. apud *Nardum Antonium Recchum*, l.c. Dn. autem *Pomet* Hiſt General. des Drogues. lib. VII. c. 15. Oreievala pro Medicamento imaginario habet, & quæcunque de eo tradita ſunt, pro fabula; quia etiamſi omnem hoc nomine moverit lapidem, à nemine diſcere potuerit, quid illud Pharmacum ſit? addit Dn. *de Blegny* hoc nomine compellatum recte reſpondiſſe, Apud Aromatarios & Materialiſtas non reperiri; quia ſcil. non ſit in rerum natura. Nobis tamen, quæ præcipue, præter cæteros, *Franciſcus Hernandez* magni nominis Medicus Regius, juſſu Regio, in ipſa Mexicana urbe, hac de re ſcripſit, ita ſimpliciter rejicere, durum videtur.

§. 39. His præmiſſis ad Compoſitionem progredimur. De Chocolatæ autem compoſitione & artificio notandum, primos autores Americæ incolas varia & diverſa de illa tradidiſſe, ita ut fit, quando novæ rei alii plures alii pauciores circumſtantias annotant, quidam non omnes aſſequuntur, nonnulli, utut curioſi, quod quærunt, non impetrant. Dum autem de adornatione ejuſmodi pharmaci compoſiti ſoliciti ſumus, optandum eſſet, de primis initiis conſtaret magis. *Caſparus Caldera de Heredia* de Potionum varietate Sect. IV. c. 5. memorat, Expugnatâ una & altera provincia Americæ, Hiſpa-

 nos

134. *Nos*, neque *Ariſtotelis* ſententiam planè rejiciendam, neque *Hippocr. & Galeni* repudiandum dogma, ſed utrorumque opinionem amplectendam eſſe exiſtimamus, adhibitâ tamen illa diſtinctione, quam de principii vocabulo artis noſtræ proceres tradiderunt.

135. Conſtat enim ex eorum monumentis, principium aliud eſſe *γενέσεως*, ſive generationis, è quo omnes corporis partes primam in utero ſortiuntur delineationem & conformationem. Aliud *ῥιζώσεως*, radicationis vocari, à quo tubuli quidam atque canales oriuntur, per omne corpus diſperſi. Eſſe etiam quoddam *διοικήσεως*, officii & diſpenſationis nomine inſignitum, à quo communis quædam materia, ſive humida illa ſit, ſive ſpirituoſa, quoquoverſum diffunditur. Denique aliquod *σωτηρίας*, ſeu conſervationis principium exiſtere, omnes corpis partes ab interitu, (quantum poſſibile) vindicans.

136. Præmiſſa hac diſtinctione, liquet, utrumque, cor nimirum & hepar, venarum poſſe dici principium. Illud quidem non *γενέσεως* earum, neque etiam *ῥιζώσεως*, ſed duntaxat *σωτηρίας*, ſive conſervationis. Efficit enim vitali ſuo ſpiritu vivificoque calore, ut inſitus venarum tùm calor, tùm ſpiritus foveatur, ſuſtentetur, adeóque ipſarum quaſi vita conſervetur. Hoc verò venarum principium partim *ῥιζώσεως*, ſeu radicationis, quoniam venæ cavæ & portæ radices in ſolo hepate apparent: & in hepate tantùm, tanquam in matrice propria communionem habent: partim etiam *διοικήσεως*; eò quòd ab hepate communis materia, ſanguis ſcil. alimentarius per venas tùm deſcendentes, tùm aſcendentes in univerſum corpus diffundatur.

137. Quòd verò hepar, non cor, ſit principium radica-

dicationis venarum, probari poteſt. 1. Ex fœtuum diſſectione, quæ ſatis indicat, ſanguinem ex hepate mitti ad cor. Umbilicalis enim vena ſanguinem in hepar refundit. Sanguis ille ibi magis elaboratur: tandemque per venam portæ & cavam in omne embryonis corpuſculum diſtribuitur. Ubi igitur actio perficitur, ibi ſunt & organa. Sed in hepate actio perficitur, nimirum ſanguificatio. Ergò & ab eodem oriuntur organa, quibus opus productum communicatur univerſo corpori. Talia autem organa venæ ſunt. Ergò venæ originem à jecore trahunt.

138. *Deinde*, quia ſi vena portæ ab hepate citra controverſiam oritur, orietur inde etiam cava, utpote quæ venæ portæ ratione ſtructuræ eſt perſimilis, & ſanguinem continet ejuſdem coloris, ſubſtantiæ & temperamenti, habetque radices variis capillamentis eodem modo infixas. Nulla igitur ratio diverſitatis eſſet, cur porta ab hepate, cava à corde oriri debret.

138. *Tertiò*. Quoniam vena cava in piſcibus oritur à jecore, non à corde. Dicunt enim *Peripatecici* à dextro cordis ſinu venam hanc prodire. At illo carent piſces: quia carent pulmonibus: quorum gratiâ dexter ille ſinus potiſſimùm eſt fabrefactus.

140. *Rationes verò Peripateticorum* infirmiores videntur, quàm ut pro ſolo corde militare valeant. Itaque ad primam Reſp. Tametſi vena cava arctiſſimo nexu cordi jungatur, exinde tamen evinci non poſſe, quòd cor ſit principium radicationis venarum. Decuit arctiſſimam illam eſſe connexionem, non ut è corde oriretur, ſed ad robur & conſtantiam, ne ob perennes cordis motus, vena cava, quæ tenuis & ſimplici donata eſt tunica, disrumperetur. Quocirca inexplicabilis potius venæ ca-

væ in

Chocolatam Indorum ante adventum Hiſpanorum Luſitanorumque, & inter Chocolatam ingenio Europæorum reformatam, quæ paſſim hodie in uſu. Inſinuavit jam diſcrimen illud *Johannes de Laet*. Novi Orbis ſeu Ind. Occid. lib. VII. c. 2. ſcribens. *Fiunt autem ex hiſce fructibus variæ potiones, prout variæ res ipſis admiſcentur, quas operæ pretium eſt hic deſcribere. Prima potio adpellatur. Atextli (quaſi dicas potionem humectantem: Ea fit ex centum aut circiter fructibus Cacao crudis, vel toſtis ſed probe comminutis, mixtiſq; cum totidem granis Maizij (ſive Tlaolli ut vocant Mexicani) Aut ſi potionem hanc magis compoſitam velint, addunt & alios fructus ſive Mecaxuchitl, ſive Tlilxochitl, ſive Xochinacazli, (de quibus jam ſupra egimus) mittuntq; in vas grande & transfundunt, eouſq; donec ſpuma ſe attollat & partes magis pingues & oleoſæ ſupernatent, atq; ita demum hauriunt magis liquidum. At ſeparatim bibi poteſt cum majori guſtu & voluptate. Simplex enim potio refrigerat & nutrit inſigniter. Conficitur & altera potio ſumendo 25. fructus Cacahuapatli & totidem Cacahuaquahuitl & pugnum Mayzij cui nihil calidorum fructuum aut aromatum ſolent adjicere: hæc quoq; probe nutrit & refrigerat. Tertia eſt illa quæ adpellatur Chocolate, jam ſatis omnibus nota, quæ variis modis componitur pro cujuſq; appetitu, de qua hoc tantum dicemus, quod præclare nutriat: verum ſi nimis crebro & immoderate ſumatur debilitat & alia præterea adfert detrimenta de quibus jam ante diximus. Non explicabimus cemponendi modum, quia nimis variat.* Dn. *Du Four* (p. m. 354.) ſcribit, inferioris conditionis apud Americanos homines, Chocolatam etiamnum ſibi parare ſolum ex nucleis Cacao, Achiota, Pipere Americano & Sem. Aniſi. Dn. *de Blegny* ante adventum Hiſpanorum in America talem fere probatam fuiſſe formulam. p. 233. ℞. Cacao præp. lib. iiij. Sacchari lib. iij. Vanillas. num. xviij. Piper. Indic. gr. xv. f. M. l. A. Et aliam p. 236. ℞. Cacao præp. lib. iiij. Sacch. lib. iij. Vanillas. num. iiij. Cinamomi ℥ ij. Caryophyll. num. viij. Piperis Indici gr. xv. f. Maſſa, l. A. Idem talem Compoſitionis Chocolatæ Indicæ formulam, ſibi à Dn. *Le Gras*, qui in Regionibus Indiæ occidentalis in hiſtoria Chocolatæ admodum curioſus

ſus fuit, communicatam ſcribit (p. 228.) ℞. Nucleorum Cacao toſt. & excorticat. Avellan. Ind. toſt. & excortic. aa. ℥ iiij. Frumenti Mayz dicti ℥ vj. Oreievala. ℥ iij. Achiotæ ℥ j. Sacchar. lib. ij. F. l. A. Maſſa.

§. 43. Quod ſi relinquamus Barbaris ingratos Europæis potus ex Cacao paratos, ipſamque Chocolatam illorum (de hac Dn. *de Blegny* p. m. 220. *Le Chocolat des Indiens n'a rien qui puiſſe flatter noſtre gouſt; c'eſt de quoy je puis rendre temoignage certain, ayant eu pluſieurs fois occaſion d'en gouter, & l'ayant toujours trouvé fade & mal plaiſant.*) à quibus, ut ſupra notavimus, *Benzo* aliique plures diu abhorruerunt, quæritur porro, quis componendi modus primis reformatoribus in America probatus, & quis in Europa magis probetur etiamnum? Formulam ab illis acceptam & inter gentes moratiores receptam, cum doſi ingredientium ita proponit *Bartholomæus Marradon*, Marchenenſis Medicus Hiſpanus, in Dialogo de Chocolata, Hiſpanico idiomate ſcripto & typis mandato Sevillæ Anno 1618; tandem in linguam Gallicam tranſlato, ut videre eſt apud Dn. *Du Four* in fine Tract. de Chocolata, qui illam quoque retinet, & in exemplum proponit. ℞. Nucleorum Cacao. n. 700. Sacchari albi. lib. iß. Cinnamom. ℥ ij. Piperis Mexicani. gr. xiiij. Caryophyllorum. ℥ ß. Siliquarum quæ Vanillæ dicuntur. n. iij aut horum loco. Sem. Anis. ℥ ij. Achiotæ ad magnitudinem Avellanæ. Addit, Nonnullos in Compoſitionem etiam recipere Amygdalas, Avellanas; ex toſtis nucleis & in pulverem redactis omnibus ingredientibus, in lapide Metate dicto, mediante ſucco qui emergit & ſaccharo, formari placentas parvas aut maſſam ſcatulis committi; quosdam etiam admiſcere Aquam Namphæ, Moſchum, Ambram, Pulverem Scolopendrii. *Antonius Colmenerus de Ledeſma*, Medicinæ quondam Profeſſor in Eciſana urbe, in ſua Chocolata Inda, Hiſpanico primum idiomate edita, deinde vero, curante *Marco Aurelio Severino* Neapolitano, in Latinum ſermonem tranſlata, in genere & ubi ſtatus hominis non ſingulare quid indicat, talem proponit. *Primo meliorem atque commodiorem illis qui incolumes degunt, ex iis quæ*

 mihi

mihi ſe offerunt, ejus deſcriptionem in medium proferam. Deſcriptio ſic ſe habet. Centenis quibuſq; Cacacij Chiles duo miſcentur, quos majores eſſe diximus Chilpatlaqua vocatos; vel præ his Indiarum Chilis accipi poteſt Hiſpanorum piper omnibus majus atq; calidius. Recipe deinde tantum Aniſi, quantum manu capere potes; Orichelas quæ Dinataltides nuncupantur atq; duo Mecaſuchil: &, niſi alvi anguſtia premat, Alexandrinas roſas in pulverem redactas, item Vanillam unam, Cinnamoni Uncias duas, Amygdalas duodecim, totidemq; nuces Avellanas, mediam Saccari libram; Aceotes vero quantum ſatis eſt ad hæc omnia conglacianda. Paulus Zacchias, Medicus Romanus Tract. de Malo hypochondr. lib. II. c. 14. ait. *Recipiunt Cacao excorticati, bene mundati ſeduloque triti* lib. xij. *Cinnamom. ſubtiliter pulveriſati* lib. ß. *Vanillarum comminutarum & per ſubcerniculum tranſactarum* n. vj. *Mecacace (ſemen Avellanam repræſentans)* M. iiij. *aut, ſi libeat, in locum Vanillarum & Mecacace, Moſchata nux & Cariophylli aromatici* xij. *aſſumi poſſunt, Mayz contuſi cretique per ſetaceum floris ſeparati.* lib. iij. *Ajonzoli confracti beneque triti* lib. j. *aut vice Ajanzoli Amygdalarum Ambroſinarum piſtarum* lib. ß. *Achiotes* ℥ ß. *Subigunt Saccharo Achiotes omniaque ad invicem miſcent: ex maſſa tabulas conformant, foliis mali aurei impoſitas.* Dn. *de Blegny* p. m. 238. Formulam quam hodie plures ſequuntur in Gallia, ſuavitatis & ſanitatis cauſa talem eſſe, refert. ℞. Cacao præp. lib. iiij. Sacchari lib. iij. Vanillas n. xij. Cinamom. ʒ j. Caryophyllos. n. vj. Piper Indic. gr. viij. Ambræ gr. vj. Moſchi gr. iij. f. Maſſ. l. A. niſi quod major pars Piper Indicum ſupprimant, & nonnulli Cinamomo Caſſiam ligneam ſubſtituant; Nonnulli augeant, nonnulli minuant doſin Vanillæ, Ambræ & Moſchi; quidam addant grana pauca Cardamomi, Zinziberis, aut etiam aliorum pharmacorum, (quæ in uno tertio conveniunt omnia.) aromaticorum, v. g. Syrupi Vanillæ, quem Pariſiis Artiſtæ Laboratorii Regii IV. Nationum diſpenſant, ad palatum ſuorum ſeſe accommodantes. unde plurimæ paſſim circumferuntur formulæ Compoſitionum, quarum nonnullas inter arcana numerant. Quæ Hiſpali à pleriſque omnibus recepta, guſtui & ſanitati magis conveniens judicata

tata fuit, à *Caſparo Caldera de Heredia* prolixius deſcripta eſt, quam ut hic inſeri debeat. vid. Tribunal. Medic. Tract. de Pot. variet. ſect. 4. c. 7. p. 472.

§. 44. Verum enim vero notari hic operæ eſt pretium, Hiſpanos, poſtquam occupatis provinciis Americæ, de neceſſariis ſuis proſpexiſſent, ad voluptuoſa converſos, inter varia gulæ blandimenta & linguæ illecebras non inveniſſe, quod in potu Chocolatæ præferrent ſiliquæ Vanillæ dictæ, ut quæ ſingularem illi conciliaret gratiam: Hanc cauſam fuiſſe, ut, quorum jam facta eſt mentio, ingredientia miſſa facerent & Chocolatam ſuam componerent ſolum ex Nucleis Cacao, Saccharo ſiliqua illa Vanilla, Cinamomo & momento piperis Indici, & in tali Compoſitione fere acquieſcerent. confer Dn. *de Blegny* p. 229. & Journal des Scavans A. 1666. Pariſiis impreſſum, cujus verba proponit, Dn. *Du Four* de Choc. p. 407. Propterea ad hunc fere modum hodie etiam paſſim in Europa Chocolatam parant, niſi quod plerique Piper Indicum omittant, cujus ſummam acrimoniam pauci Europæorum amant vel admittunt, quamvis Americani & quidam Hiſpani, quæ ſine hoc parata eſt, pro fatua habeant, poſtulantes ut acrimonia piperis Americani in illa emineat. Quæ hic Argentorati à Dn. *de Bayer*, Materialiſta ob experientiam & dexteritatem percelebri præparatur, & effatu digna quantitate, partim hic Argentorati, partim in nundinis paſſim divenditur, & nuper, me præſente, præparata fuit, ſuaviſſima eſt, & à multis non paucis Compoſitionibus aliis præfertur, recipit toſtos ſecundum artem nucleos Cacao, Saccharum, Vanillas, Cinamomum & Moſchum, niſi palatum Emptoris alia addi poſtulet. Moſchus, Ambra, Aqua Namphæ, Roſæ fragrantes, ſuavitatis gratia, ſæpe minori quantitate adjiciuntur, majori autem quandoque ex intentione medica, ſicut & alia.

§. 45. Ex hactenus dictis ſatis elucet 1. Chocolatam ſeu maſſam illam, ex qua potus de quo quæſtio, adornatur, non eſſe ubique eandem quoad ingredientia, quamvis omnis, ubicunque adornata, recipiat effatu digna quantitate Cacao

nucleos ceu baſin & fundamentum. Propterea 2. quia alia atque alia, ab aliis atq; aliis, in aliis atq; aliis locis, vel adjiciuntur vel omittuntur, non tantum miram varietatem obſervari ratione odoris, ſaporis, coloris, pretii, durationis, figuræ; Sed & 3. nos non omnino certos eſſe poſſe, de Virtute & viribus Chocolatæ, niſi conſtet, quænam ſint, præter Cacao & Saccharum, Ingredientia illius, quam in uſum trahere cupimus. 4. Ex figura bonitatem æſtimandam minime eſſe: quia longa, oblonga, rotunda, ſubrotunda, quadrata &c. pro arbitrio noſtro formatur. 5. Certos autem nos eſſe, damnandam & reprobandam omnem illam, quæ annoſa, carioſa, ſitus ſordibus inquinata, aliquid acidi & rancidi præ ſe fert, nauſeoſa eſt, illam denique, in qua aromatis alicujus odor & ſapor manifeſte eminet, in qualem ſæpe incidunt, qui optimam quærunt. 6. Unam eandemque Chocolatam non poſſe eſſe ad omnium palatum, ſicut nulla Cereviſiæ ſpecies eſt, quam omnes collaudent, aliis dulcem, aliis ſubamaram, aliis vinoſi quid præ ſe ferentem, præferentibus, Chocolatam quibuſdam poſtulantibus dulcem, quibuſdam quæ acrimonia linguam feriat, quibuſdam laudantibus odorem & ſaporem Cinamomi, aliis ab hoc abhorrentibus. 7. Non poſſe adornari Chocolatam, quæ omnibus, tum ægrotantibus, tum bene valentibus, dici queat accommodata: quia in ægrotantibus ad ſingula Indicantia reſpiciendum, quæ etiam bene valentibus proficuam ſæpe non admittunt, & alia atque alia, inter cætera remedia, pharmaca, quæ tamen artifex Chocolatæ facile admiſcet, poſtulant. 8. Nec abſolute dici poſſe, quæ ſit optima Chocolata. Olim, re nondum ſatis excuſſâ, creditum fuit, *primum honorem deberi ei, quæ in America paratur, poſteriorem quæ in Hiſpania ex granis advectis conficitur,* notante *Schrœdero* Pharmacop. lib. 4 c. 404. cui quidem multa de natura hujus pharmaci non erant perſpecta. Hodie ſuam fere quiſque pro optima venditat. Dn. *Du Four* de Chocol. p. m. 355. pro optima & exquſitiſſima habet quam Gades Hiſpanorum urbs maritima, Cadix vulgo dicta, per commercia communicat. verba ejus ſunt. *Si j'oſois decider la*

choſe,

choſe, je dirois avec bien de perſonnes raiſonables, que de tout celuy, qui ſe fait parmy nos Europeens, le meilleur nous vient de Cadis, principalement lors, que l'on ſe ſert de la præcaution. Aliter ſentit *Dn. Pomet.* l. VII. c. 15. *Le meilleur Chocolat*, inquit, *& le plus beau eſt celuy que nous faiſons faire à PAris; ſur tout, quand il a eſté fait, avec le gros Caraque, & que l'on employe du beau ſucre, de bonne Canelle & de belles & bonnes Vanilles.* & paulo poſt. *Ainſi on ſera donc averty, de ne point uſer de tous ces Chocolats des Indes, ou d'Eſpagne, de Portugal & de S. Malo, dont le deux premiers ont toujours paſſé pour eſtre les meilleurs; mais preſentement on doit eſtre ſeur, qu'il n'y à point de Villes au monde, ou l'on faſſe mieux le Chocolat, qu'à Paris.* Dn. *de Blegny* non probat niſi ſuum Chocolat degraiſſé, de quo ſuo loco. *9.* In delectu nos debere eſſe cautos, quia qui de Chocolata ſcripſerunt, multa verba faciunt, de fraudibus eorum, qui Chocolatam præparant, quorum multi unice quaſi lucro inhiant. vide inprimis Dn. *de Blegny* de Chocol. c. 6.

§. 46. Quando autem denique quæritur, quænam ex variis quas propoſuimus formulis, (quia Chocolatam bibere mos eſt hodie) iis qui ſalubritate corporis præditi ſunt, concedi queat, videtur quidem illa, in qua Hiſpani, facto multiplici periculo in pluribus, fere acquieſcunt, cæteris palmam præripere, cujus ſupra §. 44. facta mentio, à qua quæ Pariſiis pro optima habetur, ut mox audiemus & quæ hic Argentorati præparatur, ut ſupra quoque notatum, parum differt, quæ ita comparatæ, ut pro intentione medica, alia commode addi queant, quantitas etiam Cacao augeri minuique qunat, prout ad nutritionem magis minuſve reſpicimus; ſicut *Autor Libelli de Chocolata Anglico Idiomate editi* refert. p. m. 22. Dn. *Stubbs*, Magiſterio parandi Chocolatam percelebrem, ita adornaſſe Chocolatam pro Rege, ut Cacao duplum eſſet pondus reſpectu reliquorum ingredientium, cum in vulgari æquale aut minus eſſet.

§. 47. Hæ Compoſitiones nucleos Cacao, ſicut omnes omnium, pro baſi & fundamento habent, quia fructus ille conſenſu tum Barbarorum tum Europæorum & experientia

 utro-

utrorumque, nutrimentum eſt ſingulari ratione corpori noſtro accommodatum, ut ſupra notavimus. Saccharum bonæ notæ retinent, quia 1. nucleorum Cacao toſtorum ſaporem adſtrictionis non expertem, qui quadantenus exaſperat linguam, & acrimoniam aromaticam aliorum ingredientium, illius dulcedine operæ pretium eſt attemperare. 2. quia ſuavis ſacchari dulcedo pluribus eſt ad palatum. 3. quia Confectionis forma, conſervationis cauſa recepta, illud requirit: quamvis non aliam conſervationem polliceatur, quam in aliis Conſervis, Confectionibus &c. Scil. ad unum alterumve annum: nam poſt biennium fere, præcipue ſi ab aëre humido non probe munitur, rancidum, carioſum, imo verminoſum evadit. Vanillas retinent, quia ex quo Hiſpani, Potui Americanorum ex Cacao horrido gratiam conciliaturi, de virtutibus illarum Medicis certi, illas in potum deſtinarunt, uno quaſi omnes ore illas agnoſcunt pro Anima Chocolatæ, & pro eo, quo Chocolata carere non debeat, utpote quæ illam reddit ſapidam, illam attemperat, & quarundam virtutum Medicarum eandem reddit participem. Nam, experientia fidem faciente, non magis nos movet, quam Dominum *de Blegny*, (p. 240.) quod Comes quidam Hiſpanus protulit, Vanillam omnino non admittendam in Compoſitionem Chocolatæ, Doſin autem Ambræ & Moſchi augendam. Tantum non ridicula eſt ratio quam adfert, quod in nova Hiſpania (procul dubio propter copiam) etiam pauperibus ſit familiaris.

§. 48. Miſſa autem faciunt *eædem Compoſitiones* plerumque *Piper Indicum*, quod non poſſumus probare, quando nobis revocamus in memoriam, quæ ſupra de enormi acrimonia prolata fuerunt. Dn. *de Blegny* (p. 232. 233.) notat, Acrimoniam illam extremam eſſe magis ad palatum Hiſpanorum quam Gallorum, (addo Germanorum aliorumque Europæorum,) quæ cauſa, quare rarius addatur maſſæ Chocolatæ: interim eſſe ex Gallis, qui acrimoniam illam in potu ament, dum linguam mordicat & pungit, qui propterea præferunt Chocolatam in Hiſpania præparatam, in qua ſapor piperis notatur.

§. 49. *Cinamomum* quia plures amant, hoc alios etiam potus corrigit, Cordiale & ſtomachicum eſt, communiter merito adjicitur. Omitti tamen poteſt & debet, ſi præparatur pro iis, qui ab eo abhorrent. Quando autem Americani, ante Hiſpanorum irruptionem, uſi ſunt Canella ſeu Cinamomo, hoc accipiendum non eſt, de noſtro Cinamomo corticoſo, quod ex India orientali petitur, utpote cujus compotes non erant, ſed de Canella Novi Orbis *Nicolai Monardis* c. 25. de qua etiam *Carolus Cluſius*, ad Garciæ ab Horto Aromat. Hiſt. c.15. quæ non Cortex, ſed Fructus eſt, qui in pulverem tritus & eduliis inſperſus, eandem illis ſaporis & odoris gratiam conciliat, quam Cortex ex India Orientali Cinamomum dictus, virtuteſque Medicas eaſdem poſſidet. Hiſpani enim demum, potentia illorum tam in Orientali quam in Occidentali India firmata, per commercia Cinamomi Orientalis abundè compotes, quam illud gratiam Chocolatæ conciliaret, periculum fecerunt. *Nucem moſchatam & Aniſum quod attinet, Illorum jam exolevit uſus,* inquit, *Caſp. Cald. de Heredia.* l.c. p. 472. *Caryophyllos* major pars non admittit, ut annotavit Dn. *du Four* p. m. 333.

§. 50. *Achiotam*, quam in exigua quantitate Chocolatæ adjicere traduntur Americani, (v. §.31.) qui coccineum amant colorem, Europæi non ita deſiderant; & forſan tanto lubentius in Chocolata illam omittunt, quia optimæ notæ Achiota, quæ, notante Dn. *Pomet.* l.c. odorem rad. Iridis vel fl. Violarum ſpirare debet, ſicciſſima eſt & coloris coccinei elegantiſſimi, in Europam rarius importatur, ſed offertur nobis fere mucida, quæ humiditate ſitum contraxit & ingratum odorem; quale pharmacum in corpus admitti, conſultum non eſt.

§. 51. *Amygdalas Americanas* de quibus §. 34. aut harum loco Ambroſinas, ſatius equidem eſſet, maſſam Chocolatæ augere, quam frumentum Mayz dictum, præcipue ſi cum nucleis Cacao torreantur, ut oleoſa ſubſtantia ſicut in Cacao exaltetur & eadem dexteritate ſicut Cacao tractentur vid. *Du Four* p. 344. & *de Blegny* p. m. 224. Secundum poſterio-

ſteriores cogitationes Hiſpanorum tamen omittuntur, quia nil pollicentur, cujus nuclei Cacao nos non reddant compotes: Cum per plura fieri non debeat, quod poteſt fieri per pauciora. Et propter eandem cauſam Chocolatæ artifices de *Avellanis Americanis* vel aliis non ſunt ſoliciti.

§. 52. Quos in Compoſitione Chocolatæ, tanquam neceſſaria ingredientia, nonnulli magnopere laudant *Flores arboris cujuſdam lachrymam fragrantem ſtyracis inſtar eructantis, Mali Aurantiæ floribus aſſimiles, ſuaviſſimi odoris,* (vid. Dn. *Moreau* in Annotat. ad *Colmener* apud Dn. *Du Four*) ut & ſiliquas *Tlixochitl vel Tlilxochitl*, quas nominatus modò Dn. *Moreau* poſt *Antonium Recchum ſecundum Fr. Hernandez*. lib. V. c. 13. & *Nierenbergium* lib. XIV c 66. fructus Mecaxochitl Volubilis herbæ, piperi longo aſſimiles, à quibuſdam Chocolatæ adjici notat, Europæi non habent in uſu, ne quidem in America, forſan ſatis certi, Vanillam præſtare, quæcunque ab his expectari poſſunt. In Europam, ita ut Vanilla, illa non importantur.

§ 53. Triticum *Mayz* dictum, de quo §. 37. apud nos, urgente inprimis annonæ caritate, copioſe ſeritur, nutritque agricolas, nautas, foſſores, bajulos, homines duris laboribus deditos: quia panes inde confecti ſunt ſicci, duri, concoctu difficiles, flatulenti, alvum conſtipantes, pulmenta cum lacte & carnium brodiis inde parata, firmum difficilioriſque coctionis alimentum ſunt, delicatulo ſtomacho nulla ratione fercula inde accommodari poſſunt. In potu E. Europæi, cum & ſanitatis & voluptatis rationem haberent, quare omiſerint & omittant etiamnum, facile intelligitur.

§. 54. Quod denique Flores *Orejevalas* dictos de quibus ſupra §. 38. attinet, mirum non eſt, Europæos eorum rationem in Compoſitione Chocolatæ nullam habere, quia pauciſſimis cogniti vel tam rari ſunt, ut fuerint, qui illos in rerum natura inveniri, negarent.

§. 55. Atque ita ex dictis adparet, quare Europæi, facto multiplici periculo, poſt varia tentamina, examina, correctiones, reformationes, acquieſcant in iis, quæ ſupra §. 44. nominata, niſi intentio Medica aliud jubeat.

§. 56. De

§. 56. De ingredientibus E. certi, pergimus ad *Methodum*, qua in mixtione Chocolatam adornantes uſi ſunt & utuntur etiamnum. Quæ Hiſpanis in America primum in uſu fuit, eam propoſuit *Colmenerus* de Chocol. c. 3. cujus ipſa verba adſcribimus, quia Dn. *Du Four* in Verſione Gallica quam in Tract. de Chocol. habet, nonnulla ad morem, methodum & dexteritatem hodiernam accommodavit. *Cacacius* inquit ille, *cæteraq; ad mixturam hanc pertinentia pinſuntur, lapide quodam Metatis nomine dicto, ad hujuſmodi uſum excavato. Animadvertendum autem eſt primo, ut omnia, quo melius frangi poſſint, ante coquantur ingredientia, præter Aceotem. Secundo ut diligentia adhibeatur, ne adurantur, nigrumq; contrahant colorem, aut nimio admota calori, inſitam ſuam exhalent virtutem, amarumq; acquirant ſaporem. Præcedunt in comminutione Cinamomum & Chile, quæ ſimul cum Aniſo moluntur; poſtremo autem loco Cacacius ipſe, qui paulatim confringendus reſtat; ſingulis quippe vicibus, quoties quod de eo molæ ſubjicitur, circumagatur lapis, ut facilius diſſiliat, meliuſq; conteratur. Deinde in ahenum poſt Cacacij comminuti ingredientium pulveres injiciuntur, qui lignea quadam ſpatula eidem permiſcentur. Coacta in unam maſſa lapidi rurſus ſubdita, cui ſubjectæ candentes fuerint prunæ, perquam optimè diluitur. Cavendum tamen eſt, ne vehementior ſupponatur ignis, ut butyroſus nimio calore efferveſcens humor effundatur. Aceotem velim Cacacio admiſceas, ut cum eo molatur, coloremque melius acquirat: cæteri pulveres cribro antequam confundantur, ſecerni debent. Sicut & Cacacij cortices removeri longe melius eſt. Quod ſi ſufficiens facta fuerit contritio, quod videbitur, cum nullæ amplius putamina apparuerint, ſpatula maſſæ pars eximitur, quæ ſtatim fundetur in orbem, atq; in arculas tum reponitur, cumq; congelaſcet, dura conſiſtit. Notandum autem hic, Cacacij maſſam Papyro ſeu latis arborum frondibus, quales ſunt Platani, ſuperimponendam eſſe, in quibus gens Inda dictos efformat orbiculos; vel ſaltem, ut dixi, papyrus accipitur, ſi extenditur maſſa, duplicata, poſitaq; ſub umbra obdureſcit. Duplicata deinde papyro iterum exſiccatur. Papyrus enim quam habet pinguedinem, attrahit. Si verò tabulæ infundatur, integra colligi atq; reponi non poterit.*

§ 57. Hodierna vero luce, miſsâ fere præparatione ſuper lapide *Metatl*, quam etiam in pictura exhibet Dn. *Blegny* p.m. 247. Nucleos Cacao lege artis toſtos, ita ut nihil aduſtionis habeant & à pelliculis omnino mundatos, in mortario admoto igne calido, piſtillo in altera extremitate calefacto contundunt teruntque, ſicq; emergente pinguedine, additoque ſaccharo ſubtiliter pulveriſato, in maſſam mollem cogunt, cui deinde aromata (moſcho & ſimilibus, ſi ita videtur, imprægnata) forma pulveris ſubtiliſſimi per intervalla adjiciuntur, continuata notato piſtillo tritura, donec probe unita ſint omnia. Hæc maſſa calens adhuc & mollis valde, per partes cochleari ex mortario eximitur, & ſuper charta ſcriptoria, quæ unctuoſitate illius plane imprægnatur, & quaſi oleata redditur, adhibita bilance, in certi ponderis, prout ex re videtur, panes aut placentas, manus opera formatur, & paulo poſt in aëre libero obdureſcit, non ſecus ac cera ac ſaccharata multa, quæ dum calent, mollia ſunt, aut plane fluunt, in frigidiuſculo autem aëre indurantur; Deinde antequam in uſum trahatur per unum & alterum menſem reponitur, quod ſeriò poſtulat *Colmenerus*. p. m. 18. quem vide: confer *de Blegny* p. 279.

§. 58. Hæc illa eſt Chocolata, quæ hodie etiam in Europa tantopere laudatur atque in uſum recepta eſt; Illam tamen Dn. *de Blegny* ad majorem perfectionem reformare ſatagit, dum magnam partem oleoſitatis, à toſtis Cacao nucleis dum præparantur, certa dexteritate ſeparari & abſtrahi, operæ pretium ducit, quod oleoſitas illa frigida & mucilaginoſa ventriculum valde debilem & ejus digeſtionem lædat; & Chocolatam ex tali Cacao adornatam adpellat *Chocolat degraiſſé*, quod omnibus aliis præferendum contendit. Modum ſeparationis vide apud ipſum, de Chocolata p. 249. & ſeq. Verum [ut taceam, ipſum non negare, in Chocolata, ut commmuniter præparatur, Saccharum & Vanillam qualitates Cacao ſuſpectas corrigere. (v. p. 259.)] ſicut ſupra notavimus, pro varia intentione Medica, varia poſſe in compoſitione adjici vel omitti, ita etiam olei hujus, quo nuclei Ca-

cao turgent, quantitatem, non quod frigidum & mucilaginoſum ſit, ut ipſe credit, (vid. ſupra §. 23. & 24.) ſed propter ſubſtantiæ modum, minui poſſe arbitramur, ſiquidem ventriculo extreme frigido offerri debeat: Sed hinc minime ſequitur, Chocolatam, cujùs pulpa Cacao, notata ratione, pinguedine maximam partem exuta eſt, omnibus ſpeciebus Chocolatæ, etiam illi, quæ communiter recepta eſt in uſum eorum qui bene valent, præferendam eſſe, ut ille quidem infert p. 225. In Europa iis, qui languidum habent ſtomachum, potus medicatos adornamus ſingulares, ex quibus commodum ſentiunt, ſed nemo hinc vel intulit vel inferre cupit aut debet, propterea illos eſſe optimos pro hominibus qui bene ſani & ſuæ ſpontis ſunt.

§. 59. Modum utendi quod attinet, non videtur operæ pretium, pluribus repetere antiquiſſimum Americanorum morem, qui pulti Atolle vel Atolli (vide de hac *Joh. de Laet.* lib. VII. c. 3. *Nardum Anton. Recchum ſecundum Fr. Hernandez.* lib. IV. c. 40. *Colmenerum* de Chocol. Ind. c. 3. p. 23.) ex farina frumenti Mayz dicti paratæ, Chocolatam ad ignem admiſcuerunt. Qua autem ratione nonnulli moris etiamnum tenaces, illum retineant. vid. Dn. *Du Four* de Chocol. p.m. 353. Porro qua methodo ab Europæis primum, & deinde aliter atque aliter potus Chocolatæ formatus fuerit, refert αὐτόπτης *Colmenerus* p.m. 24. Ex quo cæteri fere ſua habent. *Referam*, inquit, *poſtquam apud Hiſpanos inclaruit, potionis methodum, quæ duplici ab ipſis fieri ratione conſuevit. Primo quidem modo diluitur Chocolata cum aqua frigida, ſpumeuſq; ejus humor cuidam infunditur pollubro, id vero quod remanet igni admovetur una cum ſaccharo. Hoc poſtquam incaluit, cum ſpumea illa, à qua ſejuncta fuit, iterum confunditur parte, atq; ita ebibitur. Alter autem modus vult calefieri aquam, & in vaſe repoſitam Chocolatam quantum ſatis eſt, haberi, ſuperq; illam parum aquæ fundi, ac verſatili diſpergi mola; tunc ſtatim ac bene diluta eſt, reliquum calidæ cum ſaccharo in eadem Chocolata diffundi & hauriri. Habetur præter hunc alius inſuper modus, qui talis. Chocolata aquæ immerſa in fictili ad ignem coquenda, ut diſſolvatur; addendum dein ſaccharum, competens quan-*

 titati

titati Chocolatæ aqua, illaq́ iterum coquenda donec butyroſus ſupernatet cremor. Cavendum vero à nimio ignis fervore, alioquin humor iſte concitatus ebulliens foras elabetur. Monitum tamen Te velim, ultimum hunc modum, etſi gratiorem & dulciorem, non tamen adeo ſalutarem eſſe. Cum enim pinguis ille liquor diſſolvitur, à terreſtri ſeparatur parte, quæ fundum petit. Bilem proinde parit hic potus, ſtomachumq́ afficit, nauſeam ciendo. Si placuerit frigidam bibere Chocolatam, quam à præcipuo ingrediente Cacacium appellant, quo ad æſtum hepatis attemperandum utuntur, dilues Chocolatam in aqua, molaq́ verſatilis ſubſidio, ſpumam elicies, quæ magis augebitur, quo diutius Cacacius ipſe comminuitur. Effuſam in aquali ſpumam paulum ſepones, id quod remanſit miſcebis cum Sacchharo, ſupraq́ ſpumam immittes, frigidamq́ potabis. & paulo poſt. *Similem fere frigidam potandi Chocolatam habebis modum, qui talis. Addatur Chocolatæ dilutæ Mais toſtæ & in pulverem redactæ reſpondens quantitas, quæ ad invicem bene permiſta ſpumeum dabunt liquorem, qui perinde ſupra dictum, frigidus hauritur. Brevior & facilior præ cæteris inventus eſt modus ab iis, qui negotiis variis diſtenti, moram pati non poſſunt, ſalubrior reliquis & quo ipſe utor. Aqua ad ignem calefacta Cacacio contrito cum ſacchar o affunditur, molaq́ verſatili crebro circumagitur. Hac ſcil. via, ſpumeus ille liquor ſive cremor pinguis, non, ut in cæteris fieri monſtravimus, ſeparatur aut ſejungitur.*

§. 60. *Caſp. Calder. de Heredia* l. c. p. 474. ſcribit, Doctum quendam virum, ut aulicis præcipue placeret, potum Chocolatæ glacie refrigeratum, aut nive conglaciatum, quem *de Garapinna* vocant, probaſſe; Matriti & Hiſpali à pleriſque etiam feminis generoſis haberi in delitiis. Dn. *Du Four* p. 369. Livornæ variiſque in locis Italiæ, ubi tantum non omne potionis genus, ob æſtum aëris glacie refrigerari mos eſt, notat, Potum Chocolatæ etiam ex glacie frigidum potari, neque ingratum eſſe, cum Potus Thée & Caffe, niſi calidi ſint, gratiam nullam habeant.

§. 61. De Gallorum modo præparandi Chocolatæ potum Dn. *Du Four* in hunc ſenſum ſcribit. *Ex communi more in Cucumam vel ollam Chocolatæ deſtinatam tot pocula Aquæ profundunt, quot ſunt perſonæ, quæ Chocolatam haurire conſtituerunt: hinc*

curant

curant ut bulliat aqua, & quam primum incipit bullire injiciuntur Chocolatæ certo inſtrumento aſpero comminutæ (qu' on a rappé) Unciam unam cum quadrante, pro ſingulis poculis. Sine mora agitatur in cucuma, bacillo ad hoc rite aptato, ad diſſolutionem; retractâ ab igne cucuma, agitatio continuatur, donec probe ſpumeſcat: ſpumæ pars cratere excipitur, qui decocto liquore repletur: hinc iteratur agitatio, donec iterum ſpumeſcat: idemq́ labor repetitur, donec exhauſta ſit cucuma & crateres ſint repleti omnes. Hinc ſorbetur quantum fieri poteſt, calide. Sunt qui antequam aſſumant, hauriant dimidium poculi Aquæ frigidæ: alij panem ſaccharatum biſcoctum intinctum in craterem præmittunt; quamvis hac ratione potus meliori ſucco deſtitutus, ſuavitatem atq́ gratiam amittat, ut ſatius videatur, potum Chocolatæ bibere, ſicut ex cucuma profunditur. Si Chocolata quæ in uſum trahenda, non ſit optimæ notæ, doſis augenda & ſaccharum addendum ea quantitate, quæ ad palatum eorum, qui bibere ſatagunt. Voluptuoſi adjiciunt in Cucumam aliquot guttás Eſſentiæ Ambræ, aut Crateri injiciunt paſtillos ex ambra paratos, qua ratione virtus potionis exaltatur. Imo ſunt, qui, ut ſuavitatem augeant Sacchаro ſubſtituunt Sorbet ex Ægypto. Sunt deniq́ qui ſubſtituunt Aquæ calidæ, Lac calidum, addentes vitellum ovi, quem laudare nunquam potui modum. Ad hunc fere modum, in hac ipſa etiam urbe, hodie paſſim in thermopoliis publicis præparatur & miniſtratur Potus Chocolatæ, nec alia utuntur Methodo qui domi potum illum ſibi adornant.

§. 62. Ex quibus omnibus facile intelligitur, in rigore non eſſe accipiendum, quod *Caſpar. Caldera de Heredia* l. c. ſcribit, *Securius eſt Chocolatam in aqua fervente eliquari & nullo pacto ad ignem ebullire: nam ignis ebullitione aceſcit, aut corrumpitur, quo aliquando ſtomachum ſubvertit:* quod ſolum de continuata coctione locum habet.

§. 63. In minutiis dexteritatis ſingularis, qua ſpuma promoveatur, quidam tantum non ſuperſtitioſi fuerunt, aut ſunt etiamnum. Ex horum numero ſunt, qui poſtulant, ut Cucuma habeat operculum perforatum, per cujus foramen bacillum ad comminutionem per attritum comparatum emineat, cum hoc nec neceſſarium nec commodum ſit ad in-

tentionem, & ſufficiat Cucuma in qua potus Thée aut Caffe præparatur vel etiam alia: Item qui poſtulant, ut, bacillum foramini exacte reſpondeat; quia in hoc potu, non ſicut in potu Thée & Caffe, particulæ volatiles tam facile evolant & avolant, utpote craſſioribus & pinguibus immerſæ: Item, qui bacillum notatum præciſe ex ligno buxi formandum præcipiunt, atpue ita, ut referat clavam, utpote cujus extremitas craſſior (caput quidam vocant) & inæqualis ad attritum comparata, ſive denticulata (figuras varias v. apud *de Blegny* p. 275.) ut agitatio fortior fiat, qua aër agatur in liquorem, illum hac ratione attenuans, ut ſpumeſcat; qua ratione ſpumeſcit agitatus lactis cremor. Dantur enim alia etiam ligna ſatis dura.

§. 64. Circa notatum utendi modum porro præcipue expendimus. I. Ratione *Quantitatis*, Doſin. *Colmenerus* c. 4. de Choc. *quinque inquit vel ſex Chocolatæ uncias ebibi poſſe ſtatuo. Caſp. Caldera de Heredia.* l. c. Chocolatæ Unciam unam, Sacchari duas, Aquæ Uncias octo, probat pro poculo. Dn. *Du Four* tanquam in Gallia probatam doſin proponit, Unciam unam cum quadrante, & ſacchari Unciam unam pro poculis ſingulis. (p. m. 370.) *Ephemerides* tamen *Gallorum* A. 1666. tradunt Paſtæ ſumi Unciam unam, cum ſacchari dimidia. Dn. *de Blegny* (p. m. 267.) Duas tertias Unciæ unius cum pari ſacchari quantitate commendat. Minimam olim propoſuit Dn. *Schrœderus* l. c. ſcilicet ʒij. ad ℥ß. & ultra. Omnes ſubmonitos volunt Chocolatarios, ut, augendo minuendove ſacchari quantitatem, ſeſe accommodent ad guſtum eorum, in quorum gratiam paratur. In genere hic locum etiam invenire debet, quod *Hippocrates* Aphoriſm. II. 51. inculcat. Πᾶν τὸ πολὺ τῇ φύσει πολέμιον. Omne nimium Naturæ inimicum. Et in ſpecie de Potu *Colmenerus* c. 4. *Immoderatus cujuſcunque Potionis ſive Chocolatæ, etiamſi ſaluberrimæ, uſus damnum inferre poteſt. Quid igitur mirum ſi quis nimia Chocolatæ quantitate uſus, eam ceu meatus corporis obſtruentem damnaverit? quod in quovis potus genere palam fit; ut qui nimio ſe vino obruerit, non ſaltem calorem concipit, ſed & frigidos exinde patietur morbos.*

Naturæ

Natura etenim ſuperfluam illam quantitatem vel expellere vel in ſuam transvertere ſubſtantiam nequit. Neque debet multoties in die ſumi: ſat eſt enim bis aut ſemel adſumi. Mane Xicharam 4. *aut* 5. *Unciarum.* verba ſunt *Caſp. Caldera de Heredia* (p. m. 475. &c.) Si on boit le Chocolate pour la ſanté ſeulement, il faut ſe contenter d'en prendre deux taſſes par jour, pour le plus & pluſtoſt le matin, qu' autrement, ait *Du Four.* p. 378. Quod non videntur obſervaſſe Americani, quos *Joh. de Laet* l. ſupra c. tradit, inſanum in modum potu illo delectari: nec Hiſpani & Hiſpanæ, quos ita amore illius captos audivimus, ut jactent, ſe ſine illo vivere non poſſe; Nec *Thomas Gage*, quem allegat Dn. *Du Four* c. 4. qui ut ipſe memorat, per 12. annos hoc potu quotidie uſus, ſi in ſeram uſque noctem literis invigilare ipſi eſſet animus, per intervalla quinque pocula exhauſit: qui tamen proteſtatur, ſe nemini velle authorem eſſe, ut exemplum hoc ſuum ſequatur. Se noviſſe quoſdam, qui inde læſi fuerint, ex iterata ſæpius ingeſtione, qui inciderint in obſtructiones viſcerum.

§. 65. Ratione *Qualitatis* II. ſuppoſitis bonitatis in maſſa Chocolatæ notis, illis calculum noſtrum addimus, qui actu calidum hauriendum Chocolatæ potum contenderunt, qui ſunt plerique, qui Chocolatam collaudant. Nec ulla ratione probamus illud quorundam inſtitutum, ſive Europæorum ſive Americanorum, qui majorem gratiam in frigido vel arte refrigerato quærunt. In ventriculo talem potum frigidum ſtagnare, illum gravare, frigore illi nocere, fermentum ventriculi quaſi impotens reddere, Ratio atque experientia docuerunt: non ſecus ac ſerum v. g. Lactis Caprilli frigide hauſtum, ventriculo debili nocet, qui calide hauſtum tolerat, ut reliquis viſceribus proſit. Et quamvis nunquam deſint, qui jactent ſe nullam à tali potu noxam ſentire, ſciant tamen, quod pridem *Galenus* inculcavit, *Multa nocere, quæ non ſentiuntur nocere, ſed tandem ſentiuntur nocuiſſe.* Cum grano ſalis accipimus, quod *Caſp. Cald. de Heredia* l. c. p. m. 474. habet, *Pariter ut frigida Venena à calore noſtro naturali inſuperata manent & ideo noſter calor Veneni efficacia ſuperatur: Sic reor in Chocolate illo*

de

de Gerapina nobis uſu venire, ut calore ſuperato, extrema frigiditate in materia denſa repente obruatur, antequam ingredientium calor vires exſerat. Huic graviſſimo periculo aliud longe gravius & præſentaneo diſcrimine accedit, quia illa repentina frigiditas dum membra reſpirationis obſidet, illa ita altâ torpedine obligat, ut à motu omnino præpediantur membra, &, motu deficiente, mors repentina incidit, forte inopinata, quod his annis à pleriſque cautiori ſolertia obſervatum accepimus: Hoc idem & potiori jure ſtomacho accidere, hepati, utero & extremis venarum orificiis, ad quæ alta penetravit frigiditas, & Ratio convincit & quotidiana docet Experientia. Placet nobis quod ſcribit Dn. *Dn Four* (p.m. 370.) *Je m'aſſure, que c'eſt pluſtot le gout & le plaiſir, qui ont introduite & authoriſée la maniere de boire Chocolate à la glace, que la Raiſon & la Santé.* confer Dn. *de Blegny* p. 275. Manet E. nobis ratum, quod in Concluſione infert *Caſp. Cald. de Heredia* (p.m. 475.) *Frigidum Chocolate eſt valde Naturæ inimicum; calidum gratiſſimum & naturæ valde conſociale.*

§. 66. *Tempus diei* III. magis commodum videtur matutinum. *Mane ſub auroram ſtatuo bibi poſſe*, inquit *Colmenerus* c. 4. *Caſp. Cald. de Heredia*, ait. *Hora hujus potionis electior eſt mane & à ſomno, peracta coctione, ventriculo ſc. jejuno, aut poſt levem cibi oblationem, in hoc enim ſtatu gratiſſime accipitur, ad diei labores ſuſtinendos & abſumitur crudum, quod ex nocte ſuperſit: concoquitur etiam quod concoqui eſt habile, & omnino inutile per ventrem expurgatur & per patentes vias facilius cor penetrat & parte ſubtiliori cerebrum.* & paulo poſt: *Non deeſt qui loco Vini ſuper cœnam & prandium illa potione utatur: neſcio an ſecure: excepto, ubi Experientia illius uſum ſecuriorem fecit, aut ſit ita moderata illa ciborum quantitas & electa ſubſtantiæ, ut concoquendi actionem adjuvet: Attamen ventriculo in concoquendo robuſto, prandij coctione peracta, jam ſero poteſt innoxie concedi, veluti pomeridiana hora quinta: tunc enim erit in noctis ſtudium auxilium. Nec timeas, quod auferatur ſomnus, hoc enim illis accidit; qui, nocte jam longius progreſſa, Chocolate accipiunt, ſeu valde bilioſis, quibus calidos vapores in cerebrum tranſmittit: ſed in pituitoſis & ubi humidorum ſublevatur colluvies & in ſenibus placidus concitatur ſomnus, & dono divum gra-*

tiſſima quies. Tempus Anni autem quod concernit, *Colmenerus* de Choc. c.4. ſcribit, *Generaliter loquendo, ſumi poteſt circa menſem Maij, tunc præcipue cum dies ſereni, clementiori ſub cœlo decurrunt. Ardente autem Syrio, Hiſpanis non concedo.* Hyeme ibidem concedit. addit. *Licet Indi per univerſum annum hauriant, reſpiciendum ad inveteratum illorum uſum: & cum Regio non calida tantum, ſed & humida valde, & corpora patentia & fluxa valde, refectione tali opus habent.* Confer Dn. *Du Four.* p.m.379.

§. 67. Pocula. IV. Crateres, Scyphi ex quibus Chocolata hauritur, non unius generis. Americani & ad horum imitationem curioſiores Europæi, præferunt aliis, pocula ex cortice interiore ſolido fructus arborei, qui Barbaris Cocos vel Coccos dicitur, formata, non ſolum quod elegantia & gratia ipſis facile ſculptura, & nitor lævigatione conciliatur, (vid. *Carol. Cluſ.* ad Garziæ ab Horto c.26. & *Du Four* de Chocolat. p.m.376.) ſed &, quod margines illorum non eouſque incaleſcant, ut labra adurere queant, ſicut eorum, quæ ex ſtanno aut argento parata ſunt. Adpellant illa *Tecomates.* Atque illa quidem tanto magis extollunt, quia perſuaſum habent, illa in uſu contra apoplexiam valere. Americani, ut notat *Joh. de Laet* in Deſcript. Indiæ Occidentalis. lib.V. c.3. p.m.138. in eundem finem efformant Vaſa ex fructu arboris cujuſdam, (Hiſpani *Higuero* vocant) Citrullis non abſimili, Tecomates quoque vocata: quoniam tamen nec horum nec iſtorum in Europa datur copia, eorum loco paſſim placent, quæ ex Porcellanis aut terra candicante nitida, quæ Porcellanas utcunque imitatur, efformant, Faentina dicta.

§. 68. Ad modum bibendi pertinet etiam, quod errorem committant, qui, quod in cucuma fundum petit, diligentius potui denuo admiſcent, quando hunc hauriunt, ut monet. *Colmenerus* de Choc. c.4. p.29. Item, quod, ut ſupra notatum, nonnulli Chocolatam ſumturi, prius frigidæ poculum exhauriunt. Quod vero hoc attinet inſtitutum, ſiquidem in uſum trahatur Chocolata multis aromatibus, inprimis multo pipere Americano vel alio condita, qualem Americani præ cæteris amant, illi quidem videntur auxi-

lium quærere contra nimiam acrimoniam & ſenſum ardoris, ſitiſque exacerbationem, nec peccare in eo. Ita *Caſpar Caldera de Heredia*, memor qualem propoſuerit Chocolatam, cujus etiam ſupra fecimus mentionem, ſcribit. *In æſtate & dum potatorem ſitis urget, parum antea hauſtulus aquæ frigidæ adſumatur, ne Chocolate ſitim producat & intenſiorem faciat.* Quando vero quæſtio eſt de Chocolata ad temperatam quaſi naturam redacta, quamvis ad calidum declinet, illa præcautione non videtur tantopere opus: unde etiam qui tali utuntur, de illa ſolicitos non obſervamus. Dn. *de Blegny* bene notat, Quorundam animis inhærere antiquam opinionem, Chocolatam eſſe pharmacum præcalidum & propterea attemperationem quærere ex præmiſſa aqua frigida.

§. 69. Porro ad modum utendi pertinet etiam illa quorundam obſervatio, quod conſultum non ſit, hauſta Chocolata, alia ſuperingerere. *Supra potionem Chocolatis aliquam aliam potionem ſuperbibere ſi velis, graviſſima ſolet concitare ſymptomata; ſeu ſit vini ſeu aquæ: nos vertiginem vidimus concitare in Cive Hiſpalenſi, Petro de Caramu, colicam paſſionem in alio, & vocis privationem in pleriſq;*; verba ſunt *Caſp. Cald. de Heredia* p.m. 475. qui paulo poſt addit. *Nocet ſupra prandium & cœnam, maxime ſupra lauta convivia: illud eſt inconveniens, quod cruda & incocta cibaria ſecum ad venas ducat.* De Univerſalibus, quæ Medici præmittere ſolent, nihil addimus. multa de illis fecit verba C. C. *de Heredia.* l. c. p. 477.

§. 70. Sunt autem denique Chocolatæ etiam Qualitates & hinc dependentes virtutes, præcipuè Medicæ, expendendæ. Illius ſc. Chocolatæ, qualis communiter in uſum venit & pleriſque omnibus præ aliis probatur. (Nam aliorum alia eſt ratio) Vires inquam & Virtutes Medicæ, quarum in potu Aqua vel Lac vel ſimilis liquor eſt vehiculum. Quod E. primas quas vocant, qualitates attinet, merito ridet Indus in Dialogo *Marradonis* (p. m. 427.) eos, qui dicunt Chocolatam in potu refrigerare, ex oculari ſcil. inſpectione certus, Piperis, Cinamomi, Caryophyllorum, Aniſi, aut aliorum aromatum calidorum effatu dignam quantitatem Cacao comminuto

minuto admiſceri. Nos memores ingredientium ſupra enarratorum & compoſitionis, nulli dubitamus aſſerere cum *Colmenero*, Ex frigidorum & calidorum ingredientium miſtione, Chocolatæ emergere temperatam facultatem, aureæ quodammodo mediocritatis limites attingentem. (vid. Tr. de Chocolat. Ind. c. 2.) vel cum *Caſp. Caldera de Heredia.* (l.c. p.m. 477.) Eſſe *Chocolatam quæ bibitur, qualitatibus primis temperatam, frigiditate præcipui ingredientis* Cacao *ſpecierum caliditate temperata, ad calidum & ſiccum declinare*, dum ſcil. Aromatica Chocolatam non ad caloris exceſſum elevant: qualis potus, Intemperie calida ſive febrili laborantium, aut ab exercitio, labore, itinere æſtuantium calorem poteſt minuere, ſitimque mitigare, & tamen intemperiem frigidam corrigere eorum, v. g. qui, quamvis aër in quo verſantur calidus ſit & humidus valde, qualis Americanorum, ventriculum & viſcera reſpective frigida habent: ſicut Aqua tepida Aquam ferventem refrigerat, gelidam reddit minus talem. Indorum experientia rem illluſtrat *Colmenerus* de Choc. c. 4. p. m. 28.) Effatu dignum qualitatis alicujus exceſſum in Chocolata non eſſe, inde confirmatur, quod cujuſcunque regionis, ætatis, ſexus, temperamenti, homines Chocolatam bibant, non ſolum ſine noxa, ſed & cum emolumento; caloris denique exceſſu, qui multis ſuſpectus, non nocere, inde patet, quia non tentat caput, nullam alterationem in pulſu facit; Exceſſus autem frigoris nulla habemus indicia.

§. 71. Non obſtante autem parte terreſti & adſtringente, quam à Cacao habet, & cujus facta eſt mentio, fuerunt inter primos Europæos Medicos, qui ſecundum rationem & experientiam Chocolatam examinantes, deprehenderunt in illa vim aperientem & reſerantem, ut Medici loquuntur, in Obſtructionibus viſcerum utilem, ex virtute ſimplicium Ingredientium, ut reformata in compoſitionem recipiuntur, & mixtione argumentum ducentes, & ex Galeni doctrina, qua ad liquidum deducit, unum idemque pharmacum contrariis facultatibus poſſe eſſe inſtructum v. g. adſtringente & purgante, rem declarantes, quorum ſenten-

tiam fuſius proponit *Caſp. Cald. de Heredia* Tribun. Med. Magic. l. c. c. 9. in qua acquieſcimus etiam, ad hunc authorem Lectorem remittentes.

§. 72. Reliquas præcipuas Chocolatæ qualitates in Definitione indicavimus, quando *ad Nutritionem, Voluptatem, & recuperationem ſanitatis comparatam* diximus, quas etiam nominant *Ephemerides Gallorum* A. 1666. Pariſiis impreſſæ: Vim ſitim minuendi aut ſedandi expreſſe non nominavimus, quia *Caſp. Caldera de Heredia* commemorat, (p. m. 486.) neminem obſervatum fuiſſe, qui ſolius ſitis ſedandæ gratia Chocolatam biberit; ſicut & nos nunquam vidimus, qui illius cauſa Chocolatam poſtularet. Nam quamvis ſupra §. 16. certiores ſimus facti, Potus ex Cacao apud Americanos in febribus acutis propinari, quia mirabiliter ſitim ſedant, attamen, ut ex §. cit. apparet, hoc accipiendum de potulentis ex Cacao paratis ſine aromatum additione: quamvis facile crediderim, non raro Barbaros febrili igne æſtuantes, ſuam quam tantopere amant Chocolatam ingerere; quia etiam apud cultiores gentes accidit, ut febricitantes hauriant Vinum, Cereviſiam, alia nocitura.

§. 73. *Ad nutritionem* comparatam Chocolatam dicimus, quia hanc aptitudinem, ea quæ §. 22. prolata & hic repetenda non ſunt, abunde probant. Pauca tamen quædam addimus. Tacta fuit ſupra ratio, quod inſignem habeat cum corpore noſtro analogiam: quamvis ubi ſenſus facit fidem, rationibus fere opus non ſit. Experientia convictus *Caſp. Caldera de Heredia* l. c. p. 477. Succi & alimenti plenum potum Chocolatæ pronunciavit. Et p. 486. ſcribit. Sola potione Chocolatis, poteſt vita ſervari per menſes & per annos. Nos puerum vidimus ablactatum qui non valuit ad cibum capiendum ullo ingenio compelli, & per quatuor menſes ſolo Chocolatis potu & raro pane mixto in poſterum ſervatum: tanta eſt illius tamque valida & robuſta in alendo & roborando virtus. *Dn. Stubbe* Medicus Anglus (v. Journal des Sçavans de l' Année 1666.) experimento commonſtravit, plus ſucci unctuoſi & nutrientis ineſſe

eſſe in Uncia una Cacao, quam in libra una Carnis bovinæ vel vervecinæ. Dn. *Du Four* (p. m. 405.) ſcribit, Omnium qui Chocolatam biberunt, confeſſionem eſſe, illam præclare nutrire, nullumque jus aut brodium carnium, quacunque ratione paratum, hac in parte Chocolatam æquare. Plures homines, valetudinis cauſa, per plures dies, nihil niſi tria pocula Chocolatæ aſſumſiſſe & vitam ſuſtentaſſe, quod exemplo Amici ſui obſignat.

§. 74. In foro Medico Paradoxon non eſt, Potum alimentum eſſe aut ſubminiſtrare. Nam ab *Hippocratis* tempore, nomina Græca πόμα, πόσις, πότημα, ποτὸν, & Latinum *Potus* non ſolum notant liquorem, qui ſitis extinguendæ cauſa aſſumitur, ſed & alimentum liquidum, quod opponitur Cibo, ſeu Alimento ſolido; Sicut ipſe *Hippocrates* oppoſuit Aphoriſm. II. 2. Ῥᾷον πληροῦσθαι ποτοῦ ἢ σιτίου. *Facilius eſt potu refici, quam cibo.* Tota pene Schola Medicorum Vinum pro Alimento habet; Princeps illius modo nominatus Aph. II. 21, ait Famem thorexis (vini potatio) ſolvit. Alimentum liquidum notant Salernitani, quando ſcribunt. *Ut vires pœnam, de potibus incipe cœnam:* atque iterum, *Craſſos humores nutrit Cereviſia, vires præſtat, & augmentat carnem, generatque cruorem.* Ex his (ne plura cumulemus) ſatis clare elucet, Medicos non tantum alimentum liquidum agnoſcere & agnoſcere debere, ſed & ſæpe præſtantius in liquore invenire, commendare, laudare. Et his alimentis liquidis annumerandum eſſe Potum Chocolatæ, dictorum memores omnes intelligunt.

§. 76. Hinc eſt, quod C. C. *de Heredia* Trib. Med. p. 473. tractans fuſius quæſtionem, ut vocat, Medico-Theologicam, *An potus Chocolatæ ſolvat Jejunium Eccleſiaſticum*, ex principiis Medicis & Experientia certus, Chocolatam præclare nutrire, in illis acquieſcit, deciſionem à Theologis & Judicibus Eccleſiæ Romanæ expectans: poſt quem *Franciſcus Maria Cardinalis Brancatius*, in Diatriba de Uſu Chocolatis, Romæ A. 1666. impreſſa, Potum Chocolatæ ſolvere jejunium Eccleſiaſticum, negavit, ex placitis & ſuppoſitis Eccleſiæ Romanæ diſputans.

 §. 77.

§. 77. Quare autem Chocolata aliis, quæ ſimili ſunt natura, præſtantius ſit alimentum, & quod nutrit corpora, ubi alia alimenta non proficiunt, & reficiat exhauſta viribus corpora, quod non ſemel vidi, & obſervarunt Domini Practici pluries, hoc ratio ex primis principiis, quæcunque vel admittat, vel fingat, non plene deducere poteſt. Nos memores ex Hiſtoria Creationis, Producta terræ eſſe, quod eſſe juſſa ſunt, in foro Medico acquieſcimus, ſicut in multis, in cognitione à poſteriori, ut vocant, quæ tam evidens, ut omnes in eo, conveniant, Chocolatam præclare nutrire.

§. 78. Conſequens præclaræ per Chocolatam nutritionis eſt, quod ſpiritibus animalibus ex uſu potus hujus vigor accedat: quod Dn. *Du Four*, præter cætera, hinc ſatagit declarare, quod non pauci Præcones verbi Divini, qui pro cathedra in templis declamantes, omnes intendunt nervos, magnam exinde percipiant utilitatem, dum ſumpto poculo Chocolatæ ante functionem ſuam, in illa ſentiant, vigorem virium magis continuari, & poſt illam, refectionem ex eadem percipiant præſentaneam. *Caſp. Cald. de Heredia* autem. (p.m. 486.) pridem fidem fecit, ſtudiis addictos, Reipublicæ aut alia magni momenti negotia tractantes, hauſtâ Chocolatâ, ſe promtiores ſentire.

§. 79. Quando autem *ad Voluptatem* comparatum hunc potum dicimus, agnoſcendum equidem rudem ad voluptates nationem Americanam, primoſque hujus potus Inventores Indos, parum induſtrios fuiſſe in gratia illi concilianda, ut *Marradon* in Dialog. inſinuet nobis, non adſuetos abhorrere ab illo, aliique conſtanter hoc aſſerant, inter quos Dn. *de Blegny* cujus verba ſupra §. 43. adduximus. Ad voluptates vero converſos tandem in America Hiſpanos, ſummam Chocolatæ gratiam conciliaſſe, ut pro omnium potionum ſuaviſſima haberetur, ex dictis §. 41. & §. 44. ſatis eſt manifeſtum. Addimus tamen quod habet *Caſp. Caldera de Heredia*, (p.m. 467.) *Ab hoc tempore cœpit utrumque ſexum ita arcta voluptate ligare, utilibus & commodis allicere, ut nudari veſte homines potius ſe paterentur, & gratâ orbari ſupellectile, quam bis aut*

plus

plus in die Chocolate non ſumere. & p. 469. *Illud omnem artis excellentiam ſuperat, quod omni ſexui, ætati & omni fere tempore ſit gratiſſima & amica potio, quam omnes nationes Africæ, Aſiæ, Europæ & Americæ avidius amplexantur.* *Joh. de Laet* Nov. Orb. l. IV. c. 2. ſcribit. *Chocolatæ potum inſanum in modum ab Incolis iſtarum regionum amari & in ſummo pretio haberi. Indigenas hoc potu ſuos hoſpites etiam Magnates excipere. Hunc Hiſpanos & Hiſpanas ita deperire, ut, poſtquam ſemel ei aſſueverunt, ſe ſine illo vivere poſſe negent.* Nectaris nomine dignum potum, ſunt qui æſtimant. Imo Nectar & Ambroſiam nobilitate ſuperare, & quæ ſunt ſimilia hyperbolica elogia, quæ *Dn. Bachot*, Pariſiis in Diſputatione Medica Anno 1684. propoſuit, & repetuntur à Dn. *de Blegny*. de Choc. p. 226. Dn. *Du Four* de Choc. (p.m. 369.) ait. *Il y a quantité de perſonnes, qui uſent du Chocolate plutoſt par habitude & par plaiſir, que par aucune vue de remedier à quelque indiſpoſition preſente ou qui pourroit arriver.* & p. 408. *Les Indiens ayment paſſionement ce breuvage & ils en boivent en ſi grande quanquantité, que dans la nouvelle Eſpagne ſeule, on y employe par an, plus de douze millions de livres de ſucre. La raiſon pour laquelle, ils en font tant d'eſtat, c'eſt non ſeulement parce qu'il eſt agreable au gouſt, &c.* Ad voluptatem E. comparatus hic potus merito dicitur.

§. 80. Denique ad *recuperationem ſanitatis eundem comparatum* diximus; non hoc tantum nomine, quod nutrimentum ſæpe idoneum ſubminiſtrat, ubi cætera propter varias cauſas non amplius admittuntur, ſed præcipue propter, adjunctam, quam habet, vim aperiendi & reſerandi obſtructiones viſcerum, de qua ſupra §. 71. *Si illa aperientia* (verba ſunt *Caſp. Cald. de Heredia.* l. c. c. 9.) *quibus Galenus fidit, poſſe obſtructiones hepatis, lienis, meſenterii & uteri reſerare, potioris efficacia non ſunt, pari ratione, æquali fundamento & majori forſan ſecuritate, poſſe Xicaram Chocolatis ad aperiendum & reſerandum propinari, ut chalybis & ſcoriæ pulvis & jura diuretica, judicabimus, obſtructis mulieribus, Viris hypochondriacis, ex hepate, liene, utero, pylori & meſaraï venis, in quibus varia & ſæpe contraria ſuccreſcunt accidentia: & præter illam alia etiam conſequetur utilitas, ut ſteri-*

les

les Dominæ ob frigidam, humidam, & flatuoſam uteri intemperiem & quæ frequenter ob ſimilem cauſam abortus patiuntur, feliciq́ orbantur prole, hoc etiam auxilio medeantur: ſaltem in ſtatum meliorem mutabuntur, ſalubriori & coutraria temperie inducta: iis etiam auxilio erit, quibus menſes ciere, ac urinam provocare, eſt in animo & conſulit neceſſitas. Et quia Chocolatæ ingredientia pleraque ſunt ſtomachica ipſam Chocolatam pro pharmaco ſtomachico habendam arbitramur. confer *Du Four.* p. m. 397. Ipſos Americanos, quibus ventriculi ſunt debiliores, propter calidam & humidam aëris conſtitutionem, in hoc potu auxilium invenire veriſimile eſt. Et blando fotu videtur ventriculi intemperiem corrigere, niſi ſtagnans in ventriculo humorum ſaburra, pituitæ inprimis lentæ & viſcidæ copia, vim illius reddat hebetiorem. Hectieis prodeſſe ex ſingulari aptitudine ad nutritionem, de qua ſupra dictum, intelligitur. Dn. *Schrœderus*, Capite proprio, ait. *Conferre dicitur ventriculo frigido, pectori, adeoq́ tuſſi purulentoq́ inprimis ſcreatui, vertigini. Quin & commendatur ſumme ad roborandum vitæ balſamum, veneremq́ proritandam.* Verum, quæ de ſingulis corporis diſpoſitionibus, in quibus uſum & locum invenire poteſt, dicenda eſſent, paginæ Diſputationi deſtinatæ non capiunt: Fas E. nobis ſit, huic imponere finem.

DEO SOLI GLORIA.